FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W
FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

SAMSUNG

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 1 5/8/2015 5:30:20 PM

РУССКИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности 2
Краткое наглядное руководство 14
Печь 15
Панель управления 16
Принадлежности 16
Установка микроволновой печи 17
Установка времени 17
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема 18
Принцип работы микроволновой печи 18
Приготовление/разогрев пищи 19
Уровни мощности 19
Настройка времени приготовления пищи 19
Остановка приготовления пищи 20
Настройка режима энергосбережения 20
Применение функции устранения запахов 20
Использование функции очистки паром 20
Использование функции приготовления русских блюд 21
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление 21
Выбор дополнительных принадлежностей 26
Использование функции ускоренной автоматической разморозки 27
Параметры ускоренной разморозки 27
Приготовление в режиме гриля 28
Комбинированный режим: свч и гриль 28
Отключение звукового сигнала 29
Защитная блокировка микроволновой печи 29
Руководство по выбору посуды 29
Руководство по приготовлению пищи 30
Чистка микроволновой печи 37
Хранение и ремонт микроволновой печи 38
Технические характеристики 38

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью:

- Меры безопасности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ следует.	НЕ прикасаться.
НЕ разбирать.	Строго следуйте указаниям.
Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация	

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 2 5/8/2015 5:30:21 PM

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже меры предосторожности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)	
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
☛	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
★	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
★	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
★	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
⏏	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

РУССКИЙ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 3 5/8/2015 5:30:21 PM

РУССКИЙ

★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
⃠	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
☛	Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
⃠	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.
★	Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
✆	Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
⃠	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
★	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 4 5/8/2015 5:30:21 PM

★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
★	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
⃠	Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) – дополнительно

☛	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.
★	Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
⃠	Не допускается использование паровых очистителей.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

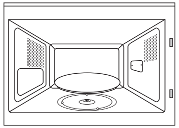
FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 5 5/8/2015 5:30:21 PM

РУССКИЙ

⃠	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
✋	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
✋	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
☛	Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
⃠	Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника ее сервисной службы. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 6 5/8/2015 5:30:21 PM

Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке.

Использовать можно следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Ответственно подойдите к распоряжению вышеперечисленными материалами в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о том, как распорядиться домашними бытовыми приборами, вышедшими из употребления.

Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Микроволновая печь предназначена для домашнего использования. Печь нужно использовать только для приготовления пищи. Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени. Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычной духовкой.

- При установке микроволновой печи рядом с обычным духовым шкафом необходимо оставить достаточное место между ними для предотвращения перегрева, поскольку окружающее пространство может сильно нагреваться. Необходимо строго соблюдать указания инструкции по установке производителя обычного духового шкафа.
- Встроенная микроволновая печь не должна устанавливаться над обычным духовым шкафом, в противном случае на охлаждающую систему микроволновой печи может негативно влиять горячий воздух от обычного духового шкафа.

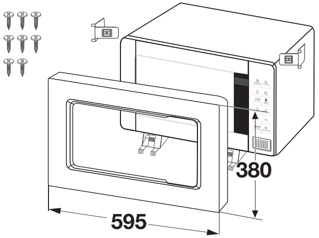
Электрическое подключение

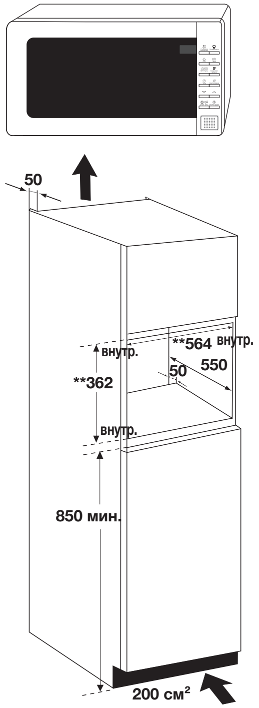
Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

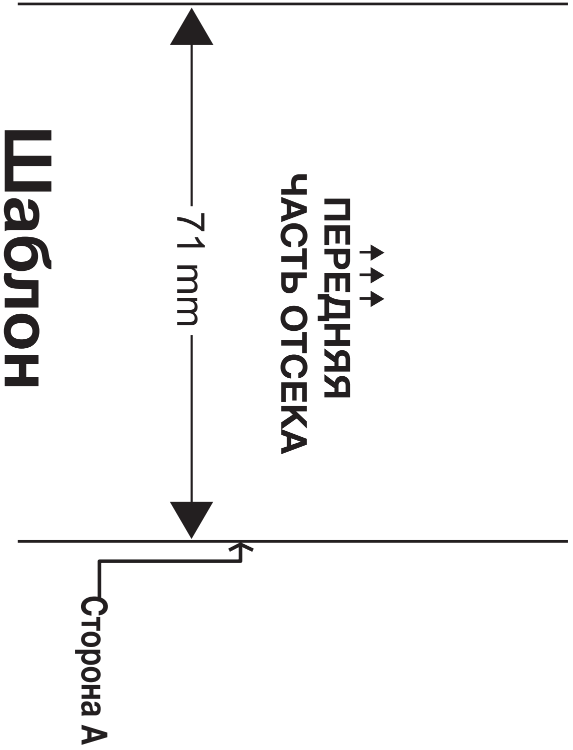
Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсной переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 7 5/8/2015 5:30:21 PM

Размеры для встраивания микроволновой печи







1. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в установочном кронштейне. (Рис. 1)
2. Установите микроволновую печь в отсек. (Рис. 2)
3. При помощи шаблона расположите кронштейн основания на расстоянии 71 мм от стороны A отсека. (Рис. 3)
4. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в кронштейне основания. (Рис. 4)
5. Закрепите декоративные элементы. (Рис. 5)
6. Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.

Рис. 1

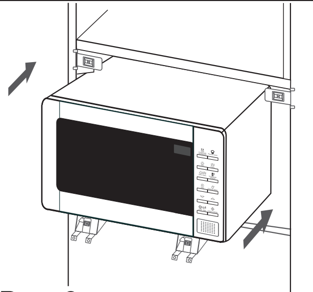


Рис. 2

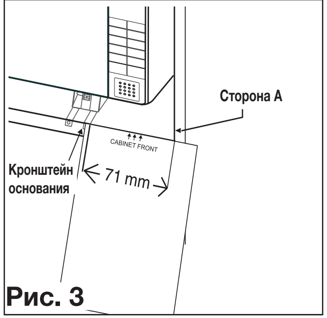


Рис. 3

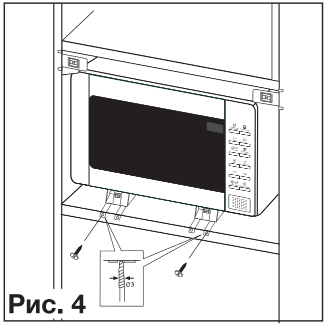


Рис. 4

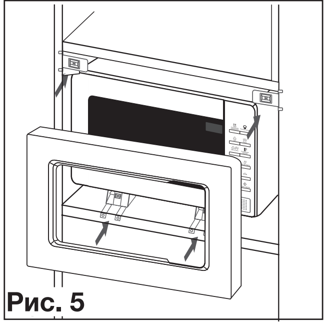


Рис. 5

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

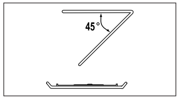
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.
(Только для моделей с поворотным нагревателем)



FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 10 5/8/2015 5:30:23 PM

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- сломаны петли;
- износился уплотнитель;
- деформировался или погнулся корпус.

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки.
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если необходимо убрать печь на временное хранение, выберите сухое, защищенное от пыли помещение.
Причина: пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно.
Свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 11 5/8/2015 5:30:24 PM

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Снимите проволочные зажимы с бумажных или пластиковых пакетов. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей, прошедший обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
(1) дверца (не должна быть погнута);
(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 13 5/8/2015 5:30:26 PM

- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Поместите продукт в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** (⏦) один или несколько раз.

   СВЧ

2. Используйте кнопки (▽) и (△) по мере необходимости.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

   Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.

   СТАРТ/+30сек

Размораживание пищи.

1. Поместите замороженный продукт в печь.
   Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз.

   Ускоренная разморозка

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (▽) и (△).

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

   СТАРТ/+30сек

Добавление дополнительных 30 секунд.

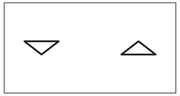
Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

СТАРТ/+30сек

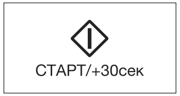
Приготовление пищи на гриле.

1. Нажмите кнопку **Гриль** (⨃).

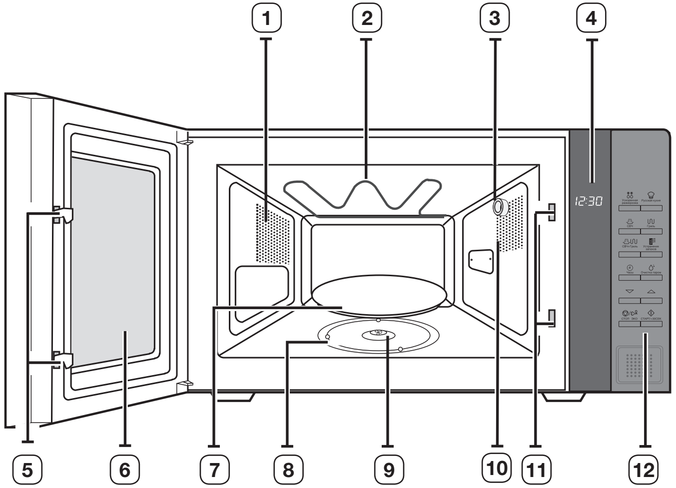
2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▽) и (△).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

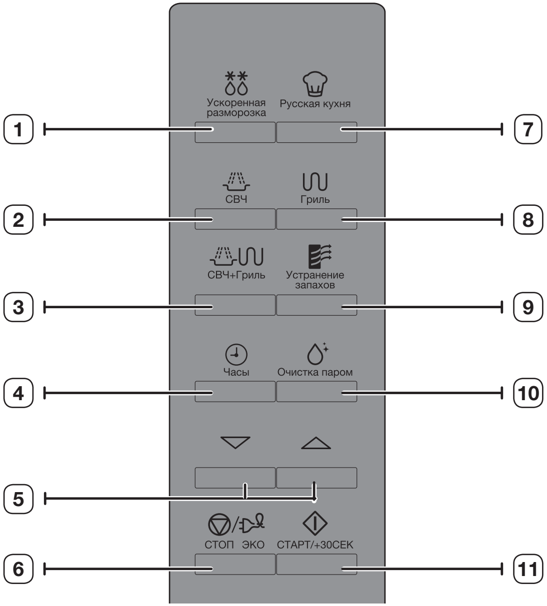


ПЕЧЬ



1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
2. ГРИЛЬ
3. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА С ВОДОЙ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. МУФТА
10. ПОДСВЕТКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

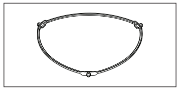


1. КНОПКА РЕЖИМА УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
2. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ/СВЧ
3. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
5. КНОПКИ ВВЕРХ (△)/ВНИЗ (▽) (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
7. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД
8. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ
9. КНОПКА УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ
10. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ
11. КНОПКА СТАРТ/+30 сек

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

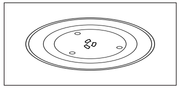
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Роликовая подставка** - устанавливается в центре печи.

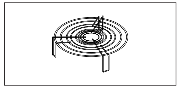
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

2. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой.

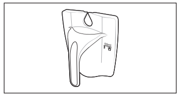
   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

3. **Решетка гриля** - устанавливается на вращающийся поднос.

   Цель: Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

4. **Очистите контейнер для воды,** см. стр. 20.

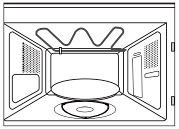
   Цель: Контейнер используется при чистке печи.

☛ НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Убедитесь, что поднос свободно вращается.



2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Если сетевой шнур устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени “:0”, “88:88” или “12:00”.
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

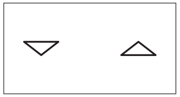
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1.

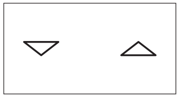
Чтобы установить время в...	**Затем нажмите кнопку Часы** (◷)...
24-часовом формате	Один раз
12-часовом формате	Два раза

2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки (▽) и (△).



3. Нажмите кнопку **Часы** (◷).

4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (▽) и (△).



5. Нажмите кнопку **Часы** (◷).

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки ⯑.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка ⯑?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь в торговую организацию или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

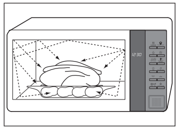
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

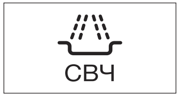
☛ Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

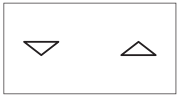
Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** (микроволны).

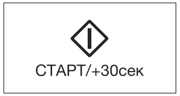


Результат: Появится индикация уровня мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).
Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (микроволны) до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▽) и (△).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

✎ Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (❄)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I	300 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III	600 Вт	1100 Вт

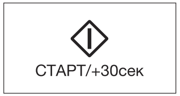
✎ Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

✎ Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **“+30 s”** (+30 с), добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

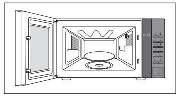
Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



РУССКИЙ

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



1. Временная остановка;
   Откройте дверцу.
   Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) еще раз.

2. Полная остановка.
   Нажмите кнопку **СТОП** (▽).
   Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **СТОП** (▽) еще раз.

☛ Можно отменить любую настройку еще до начала приготовления, просто нажав кнопку **СТОП** (▽).

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запахов** (). Раздастся четыре звуковых сигнала.

Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30 сек**.

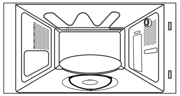
Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

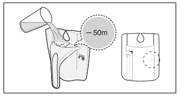
Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

☛ Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)

☛ Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

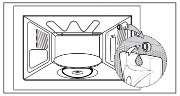


1. Откройте дверцу.



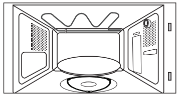
2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера.
   (Уровень отметки - около 50 мл.)

Если набрать более 50 мл воды, может произойти утечка воды через отверстие сзади. Убедитесь, что уровень воды не превышает 50 мл.

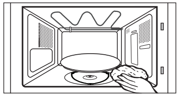


3. Установите контейнер для воды в держатель для контейнера в правой верхней части отсека приготовления.
4. Закройте дверцу.

5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (). Во время очистки паром может появиться **ТУМАН**. Это не является неисправностью, **ОДНАКО ПАР ЗАКРЫВАЕТ** свет **ВНУТРИ ПЕЧИ.**



6. Откройте дверцу.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.

⚠ Контейнер для воды можно использовать только в режиме “**Очистка паром**”.

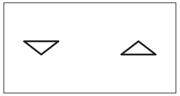
☛ При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

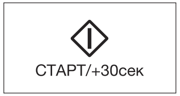
При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.
Можно выбрать тип продукта, нажав кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты)** необходимое число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который планируется приготовить, нажав кнопку **Русская кухня** (Русская кухня) один или несколько раз.
   (см. таблицу на следующей странице).
   (1. ЗАВТРАК, 2.ЛАНЧ, 3. ОБЕД, 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА)

2. Выберите продукт, нажимая кнопки (▽) и (△)
   (см. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: По окончании:
1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	**Каша овсяная**	260 г	Овсяные хлопья “Геркулес” - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
1-2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Плотно накройте крышкой. Начните приготовление.		
1-3	**Тост с сыром**	40-60 г	Хлеб для тостов - 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр - 2 ломтика (20 г/ломтик)
	< Рекомендации >		
	Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.		
1-4	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйцо - 1 шт., вода - 150 мл, уксус 9 % - 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5	**Бутерброд с лососем и майонезом**	2 x 75 г	Хлеб – 2 ломтика (по 22 г каждый), консервированный лосось – 60 г (по 30 г на ломтик хлеба), майонез – 36 г (по 18 г на ломтик хлеба), лук-резанец (нашинкованный) – от 2 до 5 г
	< Рекомендации >		
	Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.		
1-6	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски - 2 шт. Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
1-7	**Омлет**	130-135 г	Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
1-8	**Сырники**	95 г (2 шт.)	Творог – 90-100 г, мука – 10 г, сахар (ванильный) – 10 г, соль – 0,5 г, яйцо – ¼ шт., масло – 5-10 г (для смазывания)
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.		
1-9	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-10	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт.)	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - 1 шт., теплая вода - 0,5 ст. ложка, лимонная цедра Для обсыпки: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ЛАНЧ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт Русский уксус 9 % – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
2-2	**Щи**	350 г	(1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл, лавровый лист - 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
2-4	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
2-5	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
2-6	**Котлеты**	114 г (2 шт.)	(1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) Панировочные сухари - 5 г
	< Рекомендации >		
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.		
2-7	**Стейк из семги**	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г
	< Рекомендации >		
	Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-8	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
2-9	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (10-12 г одна штука), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл, черный перец горошком – 3-5 шт., лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		
2-10	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага – 25 г, чернослив -20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки Кипящая вода - 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		

3. ОБЕД

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	**Мясной рулет с вареным яйцом**	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г
	< Рекомендации >		
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 23 5/8/2015 5:30:33 PM

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-2	**Ленивые голубцы**	225 г (2 шт.)	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной обычный рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г (б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
3-3	**Мясные шарики в томатном соусе**	265 г (2 шт.)	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) - 130 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г (б) Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-4	**Куриные ножки с черносливом**	325 г (2 шт.)	Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
3-5	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
3-6	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г (1-2 шт.)	Крупный картофель (160-200 г) – 1-2 шт.
	< Рекомендации >		
	Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
3-7	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8	**Крупеник**	224 г	(а) Творог 9 % - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо-½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г (б) Сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г (в) Сметана - 30 г
	< Рекомендации >		
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.		
3-9	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная соломкой свекла – 30 г, нашинкованная соломкой морковь – 30 г, нашинкованный соломкой лук – 15 г, рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте ингредиенты для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
3-10	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60 - 70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
3-11	**Пицца**	370 г	Замороженная пицца - 350 г
	< Рекомендации >		
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1	**Перец фаршированный**	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 - 190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10 - 20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
4-2	**Рыбный расстегай**	75 г (1 шт.)	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – ¼ часть квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток – ¼ для смазывания
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления.		
4-3	**Жареный сыр**	125 г (5 шт.)	Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г
	< Рекомендации >		
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 25 5/8/2015 5:30:33 PM

РУССКИЙ

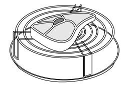
Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-4	Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, йогурт без добавок - 70 г, шпажки
	< Рекомендации >		
	Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.		
4-5	Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - 0,5 г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г
	< Рекомендации >		
	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.		
4-6	Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.		
4-7	Шашлык из лосося	280 г	Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-8	Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4-9	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
4-10	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.



Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе “Руководство по выбору посуды” на стр. 29.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

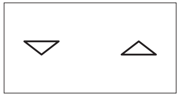
Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

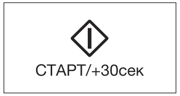
Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (▽) и (△). Максимально допустимый вес - 1500 г.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Чтобы завершить процесс разморозки, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) еще раз.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе “Приготовление/Разогрев пищи” на стр. 19.

ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт / ягоду на керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Порция	Врем выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	Рыба	200-1500 г	20–80 мин.	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Фрукты/Ягоды	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Когда печь подаст звуковой сигнал, помешайте фрукты. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

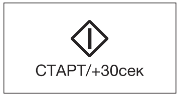
Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 27.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

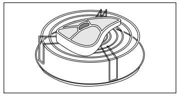
Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит решетка гриля.

1. Предварительно нагрейте гриль до нужной температуры, используя кнопку **Гриль** (∿), и задайте время разогрева, нажимая кнопки (▽) и (△).

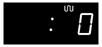
2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



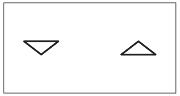
3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу



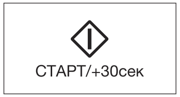
4. Нажмите кнопку **Гриль** (∿).
   Результат: дисплей показывает следующую информацию:



5. Задайте время приготовления в режиме гриля, используя кнопки (▽) и (△). Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).
   Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:
   1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
   2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
   3) Затем вновь отобразится текущее время.



Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.

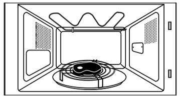
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.

1. Откройте дверцу печи.
   Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

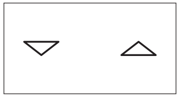


2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (СВЧ∿).
   Результат: на дисплее отображается следующая информация:
   СВЧ∿ (режим СВЧ и гриля)
   600 Вт (выходная мощность)

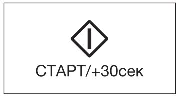
Выберите надлежащий уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (СВЧ∿) до тех пор, пока не отобразится соответствующий уровень мощности.

Температуру гриля настроить нельзя.

3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▽) и (△). Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).
   Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:
   1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
   2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
   3) Затем вновь отобразится текущее время.



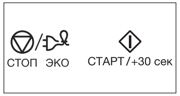
Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 28 5/8/2015 5:30:35 PM

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** () и **СТАРТ/+30 сек** ().

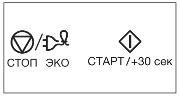


Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТОП** () и **СТАРТ/+30 сек** () еще раз.



Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

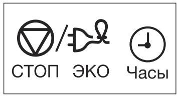
В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь можно заблокировать в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** () и **Часы** ().

Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится “L”.

2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **СТОП** () и **Часы** () еще раз.



Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

РУССКИЙ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 29 5/8/2015 5:30:36 PM

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Не рекомендуется**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления.
Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево.
Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.
Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 30 5/8/2015 5:30:36 PM

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Замечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 31 5/8/2015 5:30:36 PM

РУССКИЙ

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло
Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет. Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3 3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3 3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3 3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.
Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!
Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура должна составлять: 30-40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ. Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3
	Инструкции			
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3
	Инструкции			
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с	2-3
	200 мл	300 Вт	50 сек - 1 мин	2-3
	Инструкции			
	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1-1½	1-2
	250 мл (1 стакан)	800 Вт	1½-2	1-2
	Инструкции			
	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.			
Суп (охлажденная)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	Инструкции			
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Тушенка (охлажденная)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	Инструкции			
	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол			
Макаронные изделия с соусом (охлажденная)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	Инструкции			
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	3
	Инструкции			
	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	Инструкции			
	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.			

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 33 5/8/2015 5:30:36 PM

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	10-12	5-25
Свиные бифштексы	250 г	7½-8½	5-25
	Инструкции		
	Поместите мясо на плоскую керамическую тарелку. Защитите тонкие края с помощью алюминиевой фольги. Переверните по окончании половины времени размораживания!		
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40
Целая курица	900 г	28-30	
	Инструкции		
	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!		
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт)	6-7	5-15
	400 г (4 шт)	12-13	
	Инструкции		
	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!		
Фрукты			
Ягоды	250 г	6-7	5-10
	Инструкции		
	Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).		
Хлеб			
Булочки (по 50 г каждая)	2 шт.	½-1	5-20
	4 шт.	2-2½	5-20
Тосты/Сэндвичи	250 г	4½-5	5-20
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10	
	Инструкции		
	Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + гриль”

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме “СВЧ + гриль”:

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Булочки (упаковка 50 г)	2 шт.	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Только гриль (1-2)
	4 шт.	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Только гриль (1-2)
	Инструкции			
	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.			
Багеты + начинка (томаты, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Инструкции			
	Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Запеченное блюдо (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Инструкции			
	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Макаронные изделия (паста) (трубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Только гриль (2-3)
	Инструкции			
	Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	Инструкции			
	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.			
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Инструкции			
	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.			

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4-5	4½-5½
	Инструкции			
	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.			
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3
	Инструкции			
	Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт)	- -	300 Вт + Гриль (4½-5½) 300 Вт + Гриль (7-8)	Только гриль (2-3) Только гриль (2-3)
	Инструкции			
	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на решетку.			
Тосты по Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	Инструкции			
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль 600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	- -
	Инструкции			
	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Кусочки курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Инструкции			
	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Бараньи котлеты/ бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт)	Только гриль	12-15	9-12
	Инструкции			
	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Свиные бифштексы	250 г (2 шт)	-	300 Вт + Гриль 7–8	Только гриль 6-7
	Инструкции			
	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г) 2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль 300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	- -
	Инструкции			
	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду.Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители.Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

РУССКИЙ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 37 5/8/2015 5:30:37 PM

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

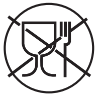
Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	**FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W** **FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 360 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес Нетто	 Прибл. 14,5 кг

※ **оборудование класса I**

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ПРИМЕЧАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_RU.indd 39 5/8/2015 5:30:37 PM

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04371A-00

FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W
FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки 2
Короткий наочний посібник 14
Піч 15
Панель керування 16
Приладдя 16
Встановлення мікрохвильової печі 17
Встановлення часу 17
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів 18
Як працює мікрохвильова піч 18
Приготування/розігрівання 19
Рівень потужності 19
Регулювання часу приготування 19
Зупинка приготування їжі 20
Встановлення режиму заощадження електроенергії 20
Використання функції усунення запахів 20
Використання режиму очищення парою 20
Використання функції «приготування російських страв» 21
Режим швидкого приготування російських страв/приготування 21
Вибір приладдя 26
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 27
Параметри автоматичного швидкого розмороження 27
Приготування в режимі гриля 28
Поєднання мікрохвиль і гриля 28
Вимкнення звукового сигналу 29
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 29
Посібник із вибору посуду 29
Посібник із приготування їжі 30
Чищення мікрохвильової печі 37
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі 38
Технічні характеристики 38

УКРАЇНСЬКА

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання незначної травми користувачем або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		НЕ торкайтесь.
	НЕ розбирайте виріб.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 2 5/8/2015 5:30:30 PM

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)	
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.
☛	Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.

★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
★	Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.
★	Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
★	Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 3 5/8/2015 5:30:30 PM

	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
	Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

	Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.
	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.
	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
	Пристрій не можна мити під струменем води.
	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 4 5/8/2015 5:30:30 PM

★	Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
⃠	Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації	
☛	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
★	Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
⃠	Не використовуйте очищувач парою.

⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.
⃠	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
✋	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

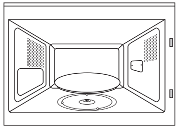
FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 5 5/8/2015 5:30:30 PM

УКРАЇНСЬКА

✋	Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
☛	Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.
⃠	Пристрої не призначено для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.
Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ



1. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається
2. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під’єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації.
Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 6 5/8/2015 5:30:31 PM

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Цей пристрій відповідає вимогам Європейського Союзу.
Утилізація упаковки і пристрою
Упаковка цього пристрою підлягає повторній переробці.
Можуть використовуватись такі матеріали:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Утилізуйте ці матеріали у відповідальний спосіб відповідно до державних норм.
Органи влади можуть надати інформацію щодо утилізації використаних побутових пристроїв у відповідний спосіб.

Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікований технік.
Мікрохвильову піч розроблено для домашнього використання. Її потрібно використовувати виключно для приготування їжі. Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання. Будьте уважні у випадку перебування поблизу пристрою дітей.
Встановлення поблизу звичайної духовки.

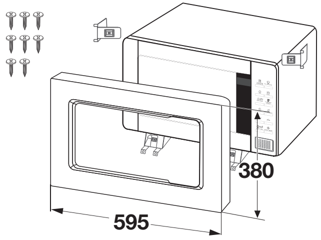
- Якщо мікрохвильову піч слід встановити поблизу звичайної духовки, між ними потрібно залишити достатньо місця для запобігання їхньому перегріванню, оскільки навколо може бути дуже висока температура. Очевидно, важливо ретельно дотримуватись інструкцій виробника зі встановлення звичайної духовки.
- Вбудовану мікрохвильову піч не можна встановлювати над звичайною духовкою, оскільки систему охолодження мікрохвильової печі може бути порушено гарячим повітрям зі звичайної духовки.

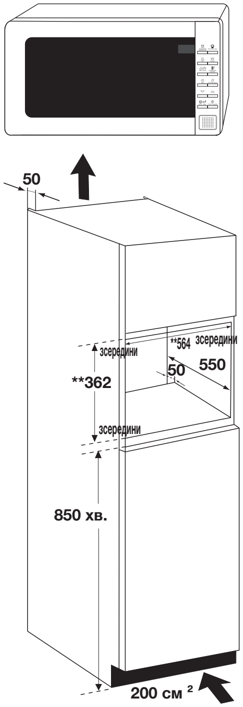
Підключення до електромережі

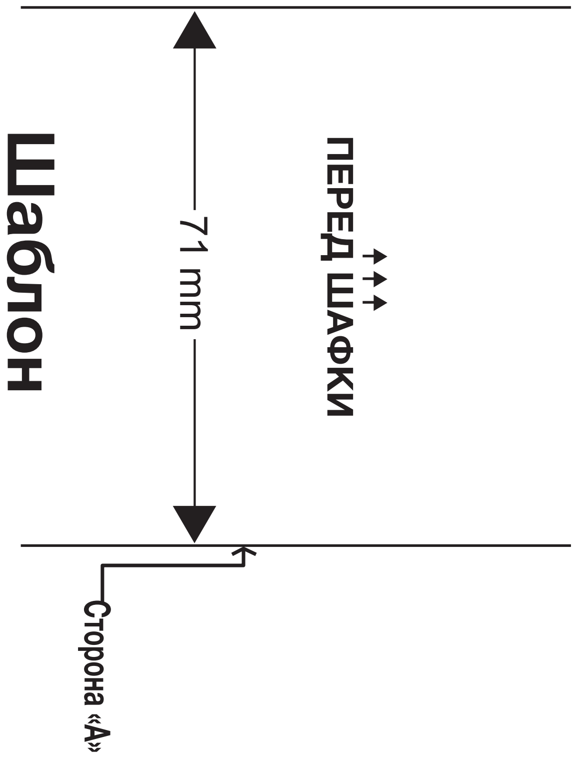
Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.
Щоб створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополюсний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 7 5/8/2015 5:30:31 PM

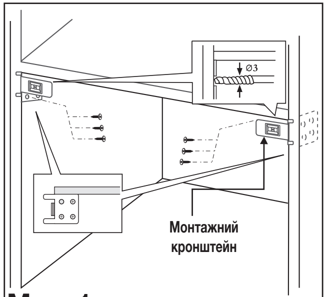
Розміри для встановлення



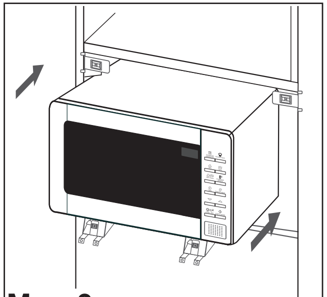


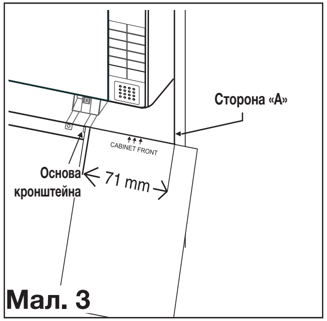


1. Щоб просвердлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у монтажний кронштейн. (Малюнок 1)
2. Поставте мікрохвильову піч у шафку. (Малюнок 2)
3. Використайте шаблон, щоб встановити основу кронштейна на відстані 71 мм від сторони «А» шафки. (Малюнок 3)
4. Щоб просвердлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у основу кронштейна. (Малюнок 4)
5. Прикріпіть компоненти. (Малюнок 5)
6. Під’єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.

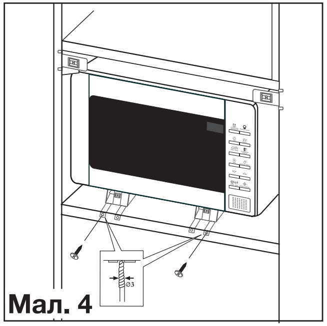


Мал. 1

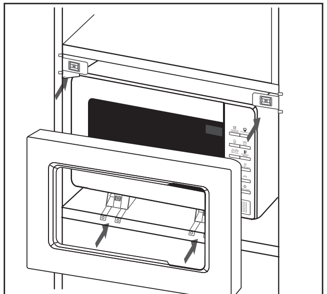

Мал. 2



Мал. 3



Мал. 4


Мал. 5

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні;
- дверцята і ущільнювачі дверцят;
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається).

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і чи дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.

2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

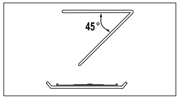
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них;
- не заважали належному закриванню дверцят.

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45 °, а тоді чистити його (лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса;
- зношені ущільнювачі;
- деформовано або зігнувся кожух.

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух із мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки користувач не повинен замінювати лампочку особисто.
Зверніться у найближчий уповноважений центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

УКРАЇНСЬКА

	⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
	Змінювати або ремонтувати цей пристрій може лише кваліфікований спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 11 5/8/2015 5:30:34 PM

Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад рукомийник чи скляний предмет	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔

Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔

	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ)

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
(1) самих дверцят (погнуті)
(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

(а) дверцята з вм’ятинами, подряпинами чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;

(б) поламана чи відсутня форма, напрямний ролик, муфта чи решітка-гриль.

- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру

обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.

- Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

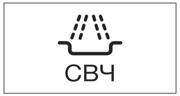
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

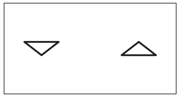
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі.

1. Помістіть продукти в піч.
   Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ( ) .

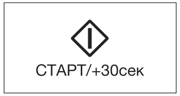


2. Натисніть кнопки (▽) і (△) .



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).

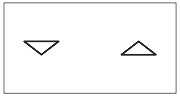
   Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.



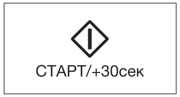
Для швидкого розмороження продуктів.

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
   Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** ( ).

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок (▽) та (△).

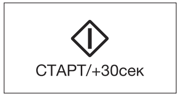


3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).



Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

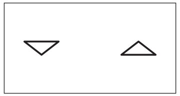
Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.



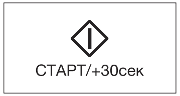
Для приготування страв на грилі

1. Натисніть кнопку **Гриль** (⨈).

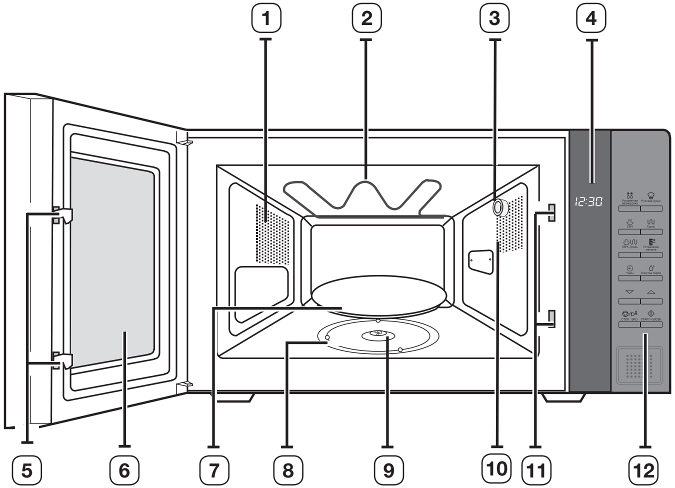
2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (▽) та (△).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◈).



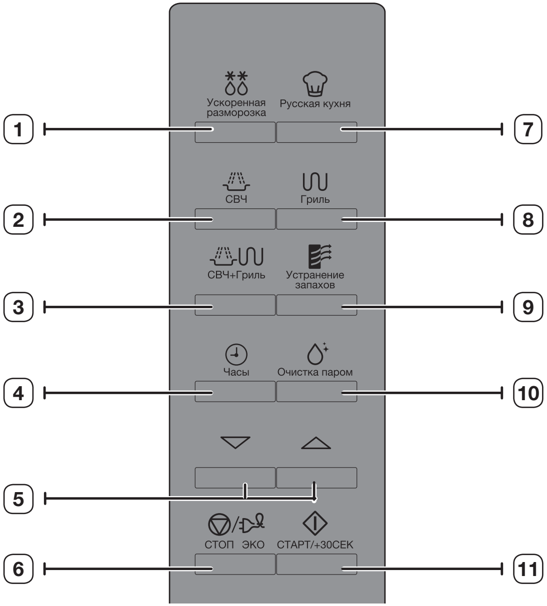
ПІЧ



1. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
2. ГРИЛЬ
3. ТРИМАЧ ПОСУДИНИ ДЛЯ ВОДИ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. МУФТА
10. ОСВІТЛЕННЯ
11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 15 5/8/2015 5:30:39 PM

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

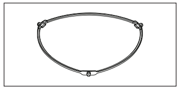


1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
2. ВИБІР РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
3. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ЗБІЛЬШЕННЯ (△)/ ЗМЕНШЕННЯ (▽) (час приготування, вага, розмір порції)
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
8. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ
9. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ
10. КНОПКА ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ
11. КНОПКА ПУСК/ +30 СЕК

ПРИЛАДДЯ

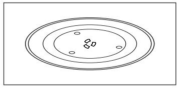
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

1. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

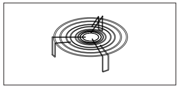
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.

2. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

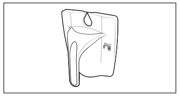
   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

3. **Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

4. **Посудина для води для чищення,** дивіться стор. 20.

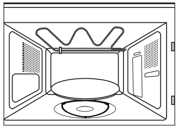
   Призначення: Посудина для води використовується для чищення печі.

☛ НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали.
Встановіть роликову опору і скляну тарілку.
Упевніться, що тарілка вільно обертається.



2. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

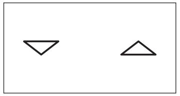
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1.

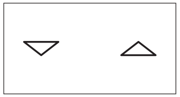
Щоб показувати час у…	**Тоді натисніть кнопку Часы (Годинник) (◷)...**
24-годинному форматі	один раз
12-годинному форматі	два рази

2. Встановіть години за допомогою кнопок (▽) і (△).



3. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** (◷).

4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок (▽) і (△).



5. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** (◷).

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 17 5/8/2015 5:30:40 PM

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки ◇ піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку ◇.
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Їжа не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо ці інструкції не допоможуть усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий центр обслуговування компанії SAMSUNG.

ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

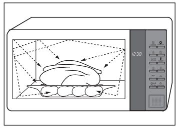
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

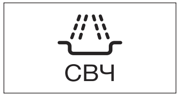
- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 18 5/8/2015 5:30:41 PM

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

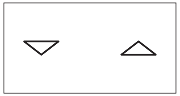
Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ( ).

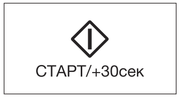


Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ( ), доки на дисплеї не з’явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок ( ) та ( ).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).



Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	**ГРИЛЬ**
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ ( )	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ I ( )	300 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ II ( )	450 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ III ( )	600 Вт	1100 Вт

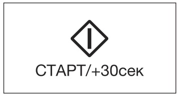
Якщо вибрати високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

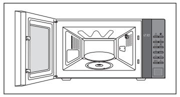
Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



1. Щоб призупинити тимчасово.
   Відкрийте дверцята.
   Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

2. Щоб зупинити повністю, натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (⊽).
   Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (⊽).

☛ Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (⊽).

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку **заощадження електроенергії** (⊳ᴥ).
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі.

Після цього натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)** (≋). По завершенні роботи ви почуєте чотири звукові сигнали.

✎ Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **+30 сек**.

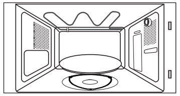
✎ Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

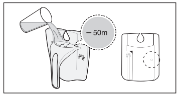
Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери. Після використання функції парового очищення можна легко почистити внутрішню камеру печі.

☛ Використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури)

☛ Використовуйте лише звичайну воду, у жодному разі не дистильовану.

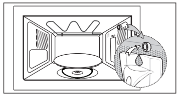


1. Відкрийте дверцята.



2. Наповніть водою посудину до позначки рівня, що знаходиться зовні на посудині (приблизно 50 мл).

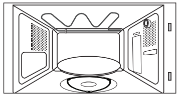
✎ Якщо налити більше 50 мл, вода може витікати через отвір позаду. Упевніться, що води не більше 50 мл.



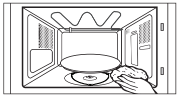
3. Вставте посудину для води у верхній тримач для посудини справа на стінці внутрішньої камери печі.

4. Закрийте дверцята.

5. Натисніть кнопку **Очистка паром (Чищення парою)** (💧). Під час чищення парою спостерігатиметься**невеличкий туман**. Це не є несправність, **ОДНАК ПАРА ЗАТУЛЯЄ** світло **ВСЕРЕДИНІ.**



6. Відкрийте дверцята.



7. Протріть піч зсередини сухим кухонним рушником. Скляну тарілку та лише нижню решітку слід знімати лише за допомогою кухонного паперу.

⚠ Використовуйте посудину для води лише для функції **очищення парою**.

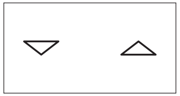
☛ Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

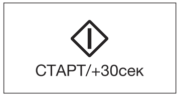
Час приготування в режимі приготування російських страв встановлюється автоматично.
Тип продуктів можна вибрати, натиснувши кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты) (Російська кухня (Домашні рецепти)** потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, натиснувши кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты) Російська кухня (Домашні рецепти)** (Русская кухня) один чи кілька разів. (Дивіться таблицю на наступній сторінці).
(1. СНІДАНОК, 2.ОБІД, 3. ВЕЧЕРЯ, 4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ)

2. Виберіть продукти натисненням кнопок (▽) і (△).
(Дивіться таблицю на наступній сторінці).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).
Результат: Коли приготування завершиться
   1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
   3) На дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.



Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-1	**Вівсянка**	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
1-2	**Гречка**	200 г	Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму.		
1-3	**Тост із сиром**	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
	< Рекомендації >		
	Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.		
1-4	**Яйце «Пашот»**	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-5	**Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом**	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервований лосось – 60 г (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть два шматки хліба на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.		
1-6	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.		
1-7	**Омлет**	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.		
1-8	**Сирники**	95 г (2 шт.)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування)
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.		
1-9	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-10	**Лимонні кульки з пісочного тіста**	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.		

2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-1	**Борщ**	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9 % – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.		
2-2	**Капусняк**	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-3	**М'ясна солянка**	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.		
2-4	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		
2-5	**Курячий бульйон із вермішеллю**	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.		
2-6	**Котлети**	114 г (2 шт.)	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	< Рекомендації >		
	Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.		
2-7	**Стейк із лосося на грилі**	150-170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-8	**Свиняча шия з гірчичним соусом**	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		
2-9	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.		
2-10	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.		

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-1	**М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо**	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	< Рекомендації >		
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 23 5/8/2015 5:30:44 PM

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-2	**Ліниві голубці**	225 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (a) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль - 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
3-3	**Фрикадельки в томатному соусі**	265 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (a) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-4	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г (2 шт.)	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		
3-5	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		
3-6	**Печена картопля**	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
3-7	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 24 5/8/2015 5:30:44 PM

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-8	**Гречаники**	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в піч і ввімкніть програму.		
3-9	**Риба по-старорусійськи**	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування		
3-10	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – ½ г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування		
3-11	**Заморожена піца**	370 г	Заморожена піца – 350 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.		

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-1	**Фаршированний м'ясом болгарський перець**	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
4-2	**Расстєгай із рибою**	75 г (1 шт.)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – ¼ яйця для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування.		
4-3	**Сир у панірувальних сухарях**	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Поріжте сир квадратами 5х5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.		

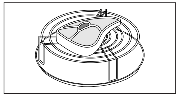
Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-4	**Курячий шашлик**	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	< Рекомендації >		
	Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
4-5	**М'ясо по-боярськи**	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	< Рекомендації >		
	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м'ясо шампіньйони і залийте майонезом. Потім продовжте приготування.		
4-6	**Кулебяка із сьомгою**	180 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	< Рекомендації >		
	Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.		
4-7	**Лососевий шашлик**	280 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	< Рекомендації >		
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-8	**Форель, запечена з овочами**	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
4-9	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.		
4-10	**Морс із журавлини**	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.		

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.



Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 29.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

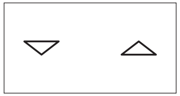
Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

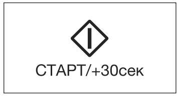
Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (⁂). (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній сторінці).

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок (▽) і (△).
   Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат:

- Почнеться процес розморожування.
- Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) ще раз, щоб завершити розмороження.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 19.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код	Страва	Порція	Час витримки	Рекомендації
1	М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4	Фрукти/Ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Коли піч подасть звуковий сигнал, помішайте фрукти. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 27.

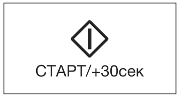
УКРАЇНСЬКА

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

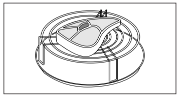
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

1. Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (ᔕᕼ) і встановіть час прогріву за допомогою кнопок (▽) і (△).

2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

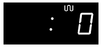


3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

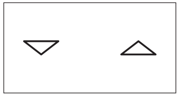


4. Натисніть кнопку **Гриль** (ᔕᕼ).

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

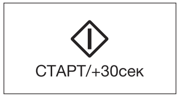


5. Встановіть необхідний час приготування на грилі за допомогою кнопок (▽) та (△). Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

Результат: Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

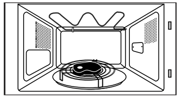
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

☛ **ЗАВЖДИ** використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

☛ **ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на решітку, а решітку поставте на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (⩩ᔕᕼ).

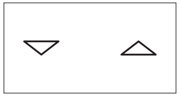
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

⩩ᔕᕼ	(режим мікрохвиль і гриля)
600 Вт	(вихідна потужність)

Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (⩩ᔕᕼ), доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності у ватах.

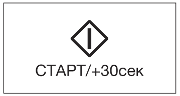
☛ Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (▽) та (△). Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

Результат: Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

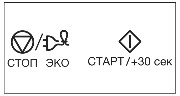


Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

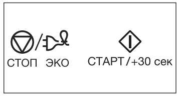
1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



   Результат:
   - На дисплеї з'являться такі символи:

   - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.

2. Щоб знову увімкнути звуковий сигнал, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



   Результат:
   - На дисплеї з'являться такі символи:

   - Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **Часы (Годинник)** (◷).

   Результат:
   - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
   - На дисплеї з'явиться повідомлення «L».

2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **Часы (Годинник)** (◷).

   Результат: Піч знову нормально працює.

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для заморожених продуктів	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожених продуктів	✓✗	Лише якщо придатні для кип’ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано

✓✗ : використовувати з обережністю

✗ : небезпечно

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування.
Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 30 5/8/2015 5:30:47 PM

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла.
Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування.
Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (800 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3 3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3 3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Картопля	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3 3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігрієваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.
Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігрієваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!
Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.
Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.
ПРИМІТКА. Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3
	Вказівки			
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3
	Вказівки			
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт 300 Вт	30-40 с 50 с-1 хв.	2-3 2-3
	Вказівки			
	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.			

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 горнятко)	800 Вт 800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2 1-2
	Вказівки			
	Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.			
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	Вказівки			
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	Вказівки			
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл			
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	Вказівки			
	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.			
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3
	Вказівки			
	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.			
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	Вказівки			
	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.			

УКРАЇНСЬКА

РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.
Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.
Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.
Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.
Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.
Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
М’ясо			
Фарш із яловичини	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25 5-25
Стейки зі свинини	250 г	7½-8½	5-25
	Вказівки		
	Покладіть м’ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!		

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Птиця			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40
Ціла курка	900 г	28-30	
	Вказівки		
	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!		
Риба			
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15
	Вказівки		
	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!		
Фрукти			
Ягоди	250 г	6-7	5-10
	Вказівки		
	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).		
Хліб			
Булочки (по близько 50 г)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2½	5-20 5-20
Тости / канапки	250 г	4½-5	5-20
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10	
	Вказівки		
	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 34 5/8/2015 5:30:47 PM

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим («мікрохвилі + гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Булочки (кожна по 50 г)	2 шт. 4 шт.	- -	300 Вт + Гриль (1-1½) 300 Вт + Гриль (2-2½)	Лише гриль (1-2) Лише гриль (1-2)
	Вказівки			
	Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.			
Бутерброди з начинкою (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
	Вказівки			
	Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
	Вказівки			
	Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Лише гриль (2-3)
	Вказівки			
	Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
	Вказівки			
	Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.			
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5
	Вказівки			
	Розкладіть чіпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.			

УКРАЇНСЬКА

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 35 5/8/2015 5:30:47 PM

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	4-5	4½-5½
	Вказівки			
	Покладіть тости поруч на підставку.			
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3
	Вказівки			
	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль (4½-5½)	Лише гриль (2-3)
	400 г (4 шт.)	-	300 Вт + Гриль (7-8)	Лише гриль (2-3)
	Вказівки			
	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.			
Тости по-гавайськи (шинка, ананас, шматки сиру)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½-4	-
	Вказівки			
	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	250 г	600 Вт + гриль	4½-5½	-
	500 г	600 Вт + гриль	8-9	-
	Вказівки			
	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.			

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	12-13
	Вказівки			
	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12-15	9-12
	Вказівки			
	Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7
	Вказівки			
	Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + гриль	4-4½	-
	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	6-7	-
	Вказівки			
	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.			

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½-7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і розігрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

УКРАЇНСЬКА

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	**FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 360 мм 330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	 близько 14,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 38 5/8/2015 5:30:47 PM

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UK.indd 39 5/8/2015 5:30:47 PM

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04371A-00

FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W
FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 1 5/8/2015 5:30:25 PM

ҚАЗАҚ

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік туралы ақпарат 2
Қысқаша нұсқаулық 14
Пеш 15
Басқару панелі 16
Керек-жарақтары 16
Микротолқынды пешті орнату 17
Уақытты орнату 17
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 18
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 18
Пісіру/қыздыру.......... 19
Қуат мәндері 19
Пісіру уақытын реттеу.......... 19
Пісіруді тоқтату 20
Қуатты үнемдеу режимін орнату 20
Иіс кетіру функциясын қолдану 20
Бумен тазалау режимін қолдану 20
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану 21
Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /пісіру.......... 21
Керек-жарақтарды таңдау 26
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 27
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы 27
Гриль жасау 28
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 28
Сигнал құралын өшіру 29
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы 29
Ыдыстың жарамдылығын анықтау 29
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес.......... 30
Микротолқынды пешті тазалау 37
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу 38
Техникалық параметрлері 38

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Сақтық шаралары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ — Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ — Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
БҰЗБАҢЫЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
Ашаны розеткадан суырыңыз.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)	
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.
☛	Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.
★	**ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.
★	Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.
★	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.
★	Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
🔌	Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 4 5/8/2015 5:30:26 PM

★	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
⃠	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция

☛	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
⃠	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

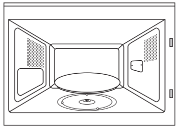
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.
★	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.
⃠	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 5 5/8/2015 5:30:26 PM

✋	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
✋	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
☛	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
⃠	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ



1. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
2. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 6 5/8/2015 5:30:26 PM

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді.
Орам материалдары мен құрылғыны тастау.
Құрылғының орам материалын қайта өңдеуге болады.
Келесі материалды қолдануға болады:

- Картон;
- Полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастау керек.
Қолданыстан шыққан тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік

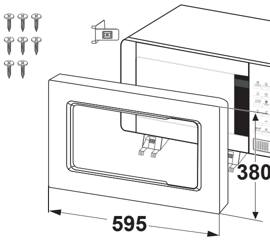
Бұл құрылғыны тек білікті техник маман ғана қосуға тиіс.
Бұл тұрмыста қолдануға арналған микротолқынды пеш. Бұл пешті тек тағам пісіру үшін ғана қолдану керек. Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.
Жас балалар құрылғыға жақындаса, мына ескертулерді есте ұстаңыз.
Кәдімгі тұмшапештің қасына жақын орнату.

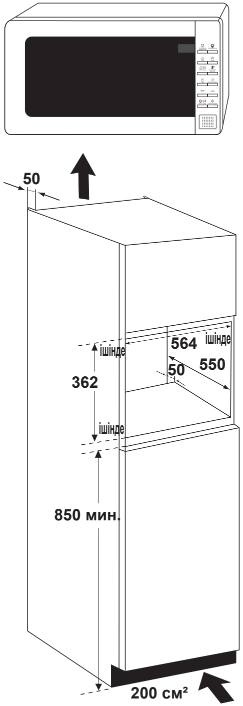
- Егер микротолқынды пешті кәдімгі тұмшапештің қасына орнату керек болса, қатты қызы кетпес үшін осы пештердің арасында ауа айналуға жеткілікті орын болуға тиіс, себебі температура өте жоғары болса, пештің сырттары майысып қалуы мүмкін. Сондай-ақ, кәдімгі тұмшапешті өндірушінің құрылғыны орнату нұсқауларын міндетті түрде орындау керек.
- Кіріктіріліп орнатылатын микротолқынды пешті кәдімгі тұмшапештің үстіне орнату керек, себебі микротолқынды пештің желдету жүйесіне кәдімгі тұмшапештен бөлінетін ыстық ауа кері әсері етуі мүмкін.

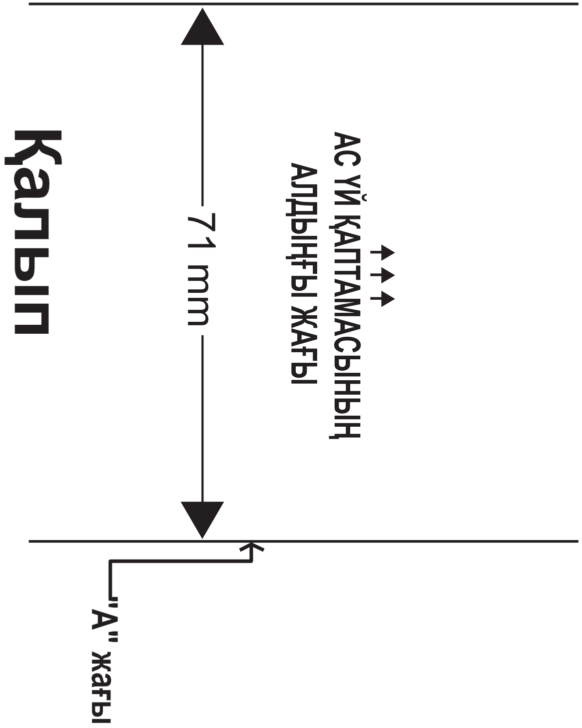
Электр қосылымы

Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.
Егер тұрақты қосылымды жүзеге асыру қажет болса, желіге контакттарының арасы кем дегенде 3 мм көп полюсті ажыратқыш орнатылуға тиіс.

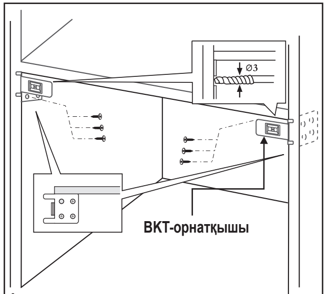
Кіріктіріп орнатуға қажетті өлшемдер



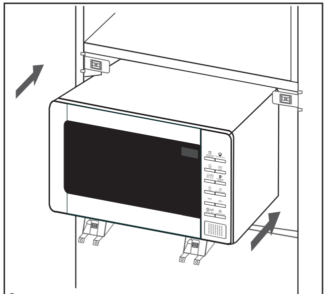


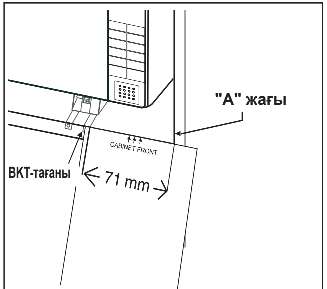


1. 3 мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды BKT-орнатқышқа салыңыз. (1-сурет)
2. Микротолқынды пешті ас үй қаптамасына кіргізіңіз. (2-сурет)
3. Ас үй қаптамасының "A" жағынан BKT-тағанын 71 мм алыс орнату үшін үлгіні қолданыңыз. (3-сурет)
4. 3 мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды BKT-тағанына салыңыз. (4-сурет)
5. Жақтаушаны салыңыз. (5-сурет)
6. Электртоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.

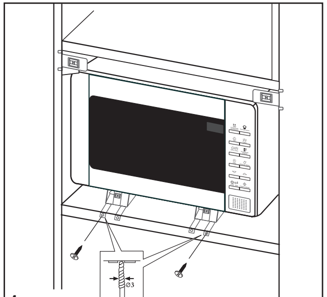


1-сурет

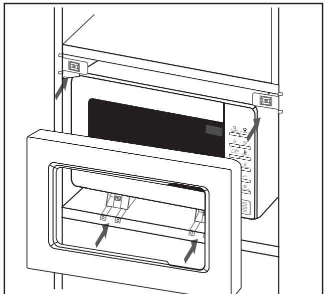

2-сурет



3-сурет



4-сурет


5-сурет

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 9 5/8/2015 5:30:28 PM

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ **ӘРҚАШАН** есік тығыздағыштарының таза екенін және есіктің дұрыс жабылатынын тексеріңіз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен арылтыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.

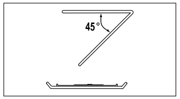
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттарды немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын **тазалаңыз,**бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады.



(Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 10 5/8/2015 5:30:28 PM

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

☛ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігіне күмәнданып жүрсеңіз:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс.
Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

	⚠ ЕСКЕРТУ				
	Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
	Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
	Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
	Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
	Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔

ҚАЗАҚ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 11 5/8/2015 5:30:29 PM

	Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
	Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✔	✔		
	Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
	Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
	Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
	Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
	Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
	Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
	Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
	Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✔		✔	✔
	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✔	✔	✔	✔

	ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔
	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔

	АБАЙЛАҢЫЗ				
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔

	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ. (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпелері) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше іске ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:
(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі бұл нұсқауларда құрылғының әр түрлі үлгілері қамтылғандықтан,

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 13 5/8/2015 5:30:32 PM

микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.

- Бұл микротолқынды пеш тағам қыздыруға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

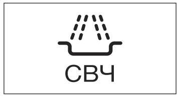
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

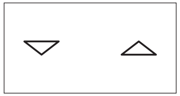
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
   Қуат деңгейін **СВЧ** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.

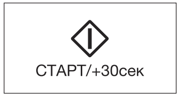


2. (▽) және (△) түймешіктерін қажетінше басыңыз.



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.

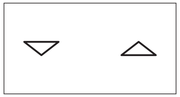
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.



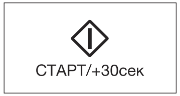
Тағамды автоматты түрде жылдам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.
   Пісірілетін тағамның түрін **Ускоренная разморозка** ( ) (Жылдам жібіту) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.

2. Тағамның салмағын (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз.

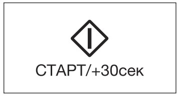


3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.



Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

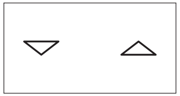
Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30 s** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



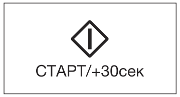
Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. **Гриль** (ɯ) түймешігін басыңыз.

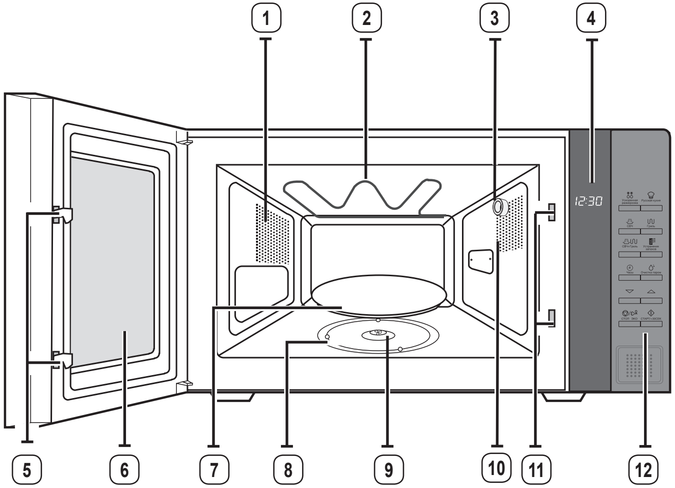
2. Пісіру уақытын (▽) және (△) түймешіктерін басып орнатыңыз.



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.

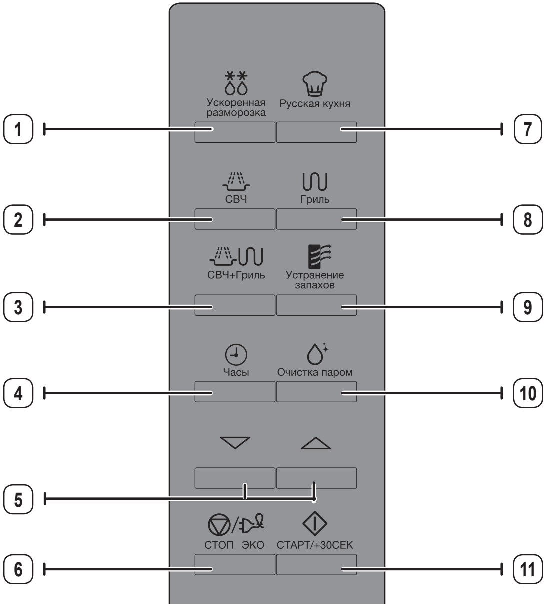


ПЕШ



1. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
2. ГРИЛЬ
3. СУ ШАРАСЫН ҚОЙҒЫШ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. ЕСІК
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
10. ШАМ
11. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

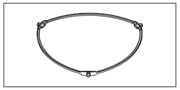


1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
2. МИКРОТОЛҚЫН/ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ РЕЖИМІН ТАҢДАУ
3. АРАЛАС РЕЖИМДІ ТАҢДАУ
4. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
5. ЖОҒАРЫ (△)/ТӨМЕН (▽) ТҮЙМЕШІГІ (пісіру уақыты, салмағы және тағам мөлшері)
6. ТОҚТАТУ/ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
8. ГРИЛЬ РЕЖИМІН ТАҢДАУ
9. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
10. БУМЕН ТАЗАЛАУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСТАУ/+30s ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

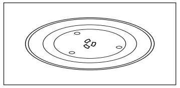
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.



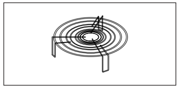
Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

2. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.



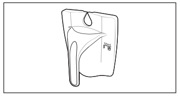
Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

3. **Гриль тор,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.



Мақсаты : Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

4. **Тазалауға арналған су шарасы,** 20-шы бетті қараңыз.



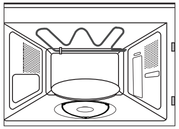
Мақсаты : Тазалау үшін су шарасын қолдануға болады.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



2. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

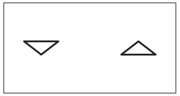
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1.

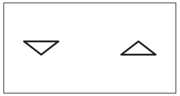
Сағатты келесі режимге қою үшін...	**Содан кейін Часы (🕘) (Сағат) түймешігін басыңыз...**
24-сағаттық режим	Бір рет
12-сағаттық режим	Екі рет

2. Сағатты орнату үшін (▽) және (△) түймешіктерін басыңыз.



3. **Часы** (🕘) (Сағат) түймешігін басыңыз.

4. Минутты орнату үшін (▽) және (△) түймешіктерін басыңыз.



5. **Часы** (🕘) (Сағат) түймешігін басыңыз.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 17 5/8/2015 5:30:36 PM

КАЗАҚ

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

◇ түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не ◇ түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

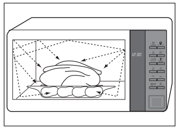
Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.



3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады:
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

☛ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 18 5/8/2015 5:30:36 PM

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **СВЧ** ( ) түймешігін басыңыз.

   СВЧ

   Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
   Тиісті қуат мәнін **СВЧ** ( ) түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні қайта көрсетілгенше басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.

2. Пісіру уақытын (▽) және (△) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.

3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** ( ) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ/+30сек

   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
   1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (800 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **+30s** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	800 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ ( )	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I ( )	300 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II ( )	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III ( )	600 Вт	1100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Егер азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.

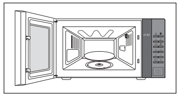
СТАРТ/+30сек

КАЗАҚ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 19 5/8/2015 5:30:37 PM

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.



1. Уақытша тоқтату үшін;
Есікті ашыңыз.

Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін есікті жабыңыз да, **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
СТОП (ТОҚТАТУ) (◎) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП (ТОҚТАТУ)** (◎) түймешігін қайта басыңыз.

☛ Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **СТОП (ТОҚТАТУ)** (◎) түймешігін басып біржола тоқтатуға болады.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- **Қуатты үнемдеу** () түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.

Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** () түймешігін басыңыз, төрт рет сигнал естіледі.

Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл уақытты **+30s** түймешігін басқан сайын 30 секундқа ұзартады.

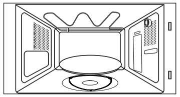
Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

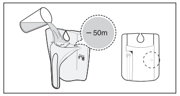
Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді.
Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.

☛ Бұл функцияны пеш әбден суығаннан кейін ғана қолданыңыз. (Бөлме температурасы)

☛ Кәдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

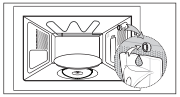


1. Есікті ашыңыз.



2. Суды су шарасының ішіндегі сызыққа (судың деңгейі) қарап отырып құйыңыз.
(Сызық шамамен 50мл-ді көрсетеді.)

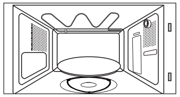
Су 50 мл-дан артық құйылса, артқы тесіктен ағып кетуі мүмкін. 50 мл-дан көп болмауын қадағалаңыз.



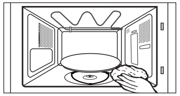
3. Пісіру бөлігінің оң жақ қабырғасында орналасқан үстіңгі су шарасын қойғышқа су шарасын қойыңыз.

4. Есікті жабыңыз.

5. **Очистка паром (Бумен тазалау)** () түймешігін басыңыз. Бумен тазалау барысында **БУ** пайда болғанын көруіңіз мүмкін, бірақ бұл ақау емес, дегенмен бу **ІШКІ ЖАРЫҚТЫ ДАЛДАЛАЙДЫ.**



6. Есікті ашыңыз.



7. Пештің ішін құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
Бұрылмалы табақты алып, тордың астын ас үй қағазымен тазалаңыз.

⚠ Су шарасын "**Очистка паром**" "Бумен тазалау" режимі кезінде ғана қолдануға болады.

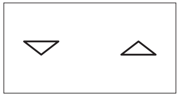
☛ Сұйық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, өрт шығаруы мүмкін.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

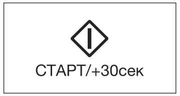
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.
Тағамды **Русская кухня (Домашние рецепты) (Орыс асханасы (Үй рецептілері))** түймешігін қажетінше басып таңдауға болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. Пісірілетін тағамның түрін **Русская кухня (Домашние рецепты) (Орыс асханасы (Үй рецептілері))** (Русская кухня) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.
   (Келесі беттегі кестеге қараңыз).
   (1. ТАҢҒЫ АС, 2.ТҮСКІ АС, 3. КЕШКІ АС, 4. АРНАЙЫ ТАҒАМДАР)

2. Тағамды (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз.
   (Келесі беттегі кестеге қараңыз).



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.



Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1	**Ботқа**	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-3	**Ірімшіктен жасалған тост**	40-60 г	Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім)
	< Ұсыныстар >		
	Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
1-4	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9 % – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5	**Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан**	2 x 75 г	Нан - 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/дана), майонез - 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.		
1-6	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш - 132 г	Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-7	**Омлет**	130 - 135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-8	**Сырник**	95 г (2 дана)	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған)
	< Ұсыныстар >		
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.		
1-9	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
1-10	**Лимон қосылған булочка**	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		

2. ТҮСКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1	**Борщ**	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ Орыс сіркесуы 9 %- 5 мл, егер қаласаңыз
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2-2	**Щи**	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-3	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
2-4	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-5	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
2-6	**Котлета**	114 г (2 дана)	(1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-7	**Арқан балықтан гриль жасау**	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-8	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз (1). Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
2-9	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде аударыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-10	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім Қайнаған су – 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		

3. КЕШКІ АС

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1	**Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті**	180 г	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның екі жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

ҚАЗАҚ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-2	**Голубцы**	225 г (2 дана)	(1) Домалатылған еттер (a) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
3-3	**Қызанақ езбесі қосылған котлета**	265 г (2 дана)	(1) Котлета (a) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
3-4	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	325 г (2 дана)	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-5	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
3-6	**Картоп пісірмесі**	140-180 г (1-2 дана)	Ірі картоп(160 - 200 г) - 1-2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		
3-7	**Рататуй**	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10г, дәмдеу үшін орегано және базилик, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-8	**Крупеник**	224 г	(a) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа -½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (c) Қышқыл қаймақ - 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 24 5/8/2015 5:30:39 PM

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-9	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз.(2) Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз		
3-10	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз		
3-11	**Мұздатылған пицца**	370 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	480-500 г (2 дана)	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
4-2	**Расстегай**	75 г (1 дана)	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың ¼ бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін ¼ бөлігі
	< Ұсыныстар >		
	Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
4-3	**Нан қоқымдары қосылған ірімшік**	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Ірімшікті 5см x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

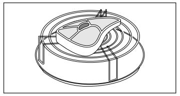
Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-4	**Тауық кәуабы**	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
	< Ұсыныстар >		
	Филені 3см x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-5	**Боярлар еті**	260 г	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	< Ұсыныстар >		
	Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
4-6	**Ақсерке қосылған самса**	180 г	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	< Ұсыныстар >		
	Қамырды жібітіңіз. 2мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Камырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
4-7	**Арқан балық кәуабы**	280 г	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	< Ұсыныстар >		
	Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-8	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
4-9	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
	< Ұсыныстар >		
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-10	**Мүкжидектен жасалған морс**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.		

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.

Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 29-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

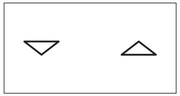
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балық немесе жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

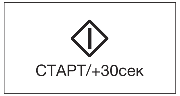
Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** (⁂) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз).

2. Тағамның салмағын (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 19-шы беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

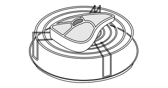
Код	Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	**Ет**	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	**Құс еті**	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3	**Балық**	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4	**Жеміс/ Жидек**	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жемістерді араластырыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 27-ші беттен қараңыз.

ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

1. Гриль құрылғысын **Гриль** ( ) түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақыттарын ( ) және ( ) түймешіктерін басып орнатыңыз.
2. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** ( ) түймешігін басыңыз.
3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



4. **Гриль** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі пайда болады:
5. Гриль жасау уақытын ( ) және ( ) түймешіктерін басып орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
6. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Гриль жасап пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Гриль жасап жатқан кезде қыздырғыш элемент сөніп, қосылса абыржымаңыз. Бұл жүйе пеш шамадан тыс қызып кетудің алдын алатын етіп жасалған.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

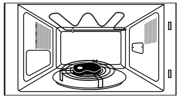
МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

1. Есікті ашыңыз.
   Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



2. **СВЧ+Гриль** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (микротолқын және гриль режимі)
   600 Вт (қуат шығысы)

Тиісті қуат деңгейін **СВЧ+Гриль** ( ) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

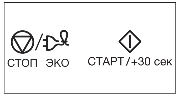
Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын ( ) және ( ) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

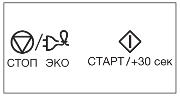


1. **СТОП (ТОҚТАТУ)** () және **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** ( ) түймешіктерін қатар басыңыз.

   Нәтижесі:

   - Бейнебетте келесі көрсетіледі.

   - Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.



2. Сигнал құралын қайта қосу үшін **СТОП (ТОҚТАТУ)** () және **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** ( ) түймешіктерін қатар басыңыз.

   Нәтижесі:

   - Бейнебетте келесі көрсетіледі.

   - Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

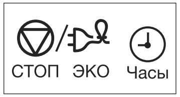
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті "құлыптап" қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **СТОП (ТОҚТАТУ)** () және **Часы (Сағат)** () түймешіктерін қатар басыңыз.

   Нәтижесі:

   - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
   - Бейнебетте "L" көрсетіледі.



2. Пештің бұғатын ашу үшін **СТОП (ТОҚТАТУ)** () және **Часы (Сағат)** () түймешіктерін қайта қатар басыңыз.

   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өндеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 29 5/8/2015 5:30:42 PM

КАЗАҚ

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : **Ұсынылады**

✓✗ : **Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ : **Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі.
Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 30 5/8/2015 5:30:42 PM

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/ Жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріш екі есеге дейін өседі. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескертпе: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (Буға ұсталған)	250 г	800 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (Буға ұсталған)	250 г	800 Вт	21-22	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (Күріш + Жабайы өскен күріш)	250 г	800 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (Күріш + Дәнді дақыл)	250 г	800 Вт	18-19	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	800 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 31 5/8/2015 5:30:42 PM

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әрбір 250 г-ға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз.
Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз.
Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (800 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3 3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	5½-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	3½-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4½-5	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3 3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5½-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3 3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.
Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 32 5/8/2015 5:30:42 PM

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз!
Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан емізігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ: Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3
	Нұсқаулар			
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3
	Нұсқаулар			
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт 300 Вт	30-40 сек 50 сек - 1 мин дейін.	2-3 2-3
	Нұсқаулар			
	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	800 Вт 800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2 1-2
	Нұсқаулар			
	Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.			
Көже (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	Нұсқаулар			
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	Нұсқаулар			
	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру және үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.			
Тұздығы бар макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	Нұсқаулар			
	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.			
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	3
	Нұсқаулар			
	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.			
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	Нұсқаулар			
	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.			

ҚАЗАҚ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 33 5/8/2015 5:30:42 PM

КАЗАҚ

ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
Ет			
Фаршталған ет	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	10-12	5-25
Шошқа стейгі	250 г	7½-8½	5-25
	Нұсқаулар		
	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!		

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
Құс еті			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14½-15½	15-40
Бүтін тауық	900 г	28-30	
	Нұсқаулар		
	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!		
Балық			
Балық филесі	250 г (2 дана)	6-7	5-15
	400 г (4 дана)	12-13	
	Нұсқаулар		
	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!		
Жеміс			
Жидек	250 г	6-7	5-10
	Нұсқаулар		
	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.		
Нан			
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана	½-1	5-20
	4 дана	2-2½	5-20
Тост наны/Сэндвич	250 г	4½-5	5-20
Неміс наны (Бидай+қарабидай ұны)	500 г	8-10	
	Нұсқаулар		
	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!		

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Тек гриль (1-2)
	4 дана	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Тек гриль (1-2)
	Нұсқаулар			
	Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.			
Багета + толтырмасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Нұсқаулар			
	2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Нұсқаулар			
	Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (Каннелони, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Тек гриль (2-3)
	Нұсқаулар			
	Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	Нұсқаулар			
	Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Нұсқаулар			
	Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 35 5/8/2015 5:30:42 PM

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	4-5	4½-5½
	Нұсқаулар			
	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
	Нұсқаулар			
	Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	-	300 Вт + Гриль (4½-5½)	Тек гриль (2-3)
	400 г (4 дана)	-	300 Вт + Гриль (7-8)	Тек гриль (2-3)
	Нұсқаулар			
	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.			
Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	Нұсқаулар			
	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	250 г	600 Вт + Гриль	4½-5½	-
	500 г	600 Вт + Гриль	8-9	-
	Нұсқаулар			
	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.			

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Нұсқаулар			
	Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12
	Нұсқаулар			
	Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	Нұсқаулар			
	Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	1 алма (шамамен 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
	Нұсқаулар			
	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.			

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 800 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыќа салып, 3½-4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз және құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

✎ Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттарды немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

✎ Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 37 5/8/2015 5:30:42 PM

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W
Қуат көзі	230В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын Гриль Аралас режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 360 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 14,5 кг

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 38 5/8/2015 5:30:43 PM

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ҚАЗАҚ

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 39 5/8/2015 5:30:43 PM

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04371A-00

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_KK.indd 40 5/8/2015 5:30:43 PM

FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W
FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W

Mikroto‘lqinli pech

Foydalanuvchi uchun yo‘riqnoma va taom tayyorlash bo‘yicha qo‘llanma

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu qurilmasini xarid qilganligingiz uchun rahmat.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, to'g'ri yo noto'g'ri o'rnatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI..

SAMSUNG

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 1 5/8/2015 5:30:32 PM

MUNDARIJA

Xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar........ 2
Qisqacha ko'rgazmali qo'llanma........ 14
Pech........ 15
Boshqaruv paneli........ 16
Jihozlar........ 16
Mikroto'lqinli pechni o'rnatish........ 17
Vaqtni belgilash........ 17
Nimadandir shubhalansangiz yoki muammo tug'ilsa, nima qilish kerak........ 18
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili........ 18
Taom tayyorlash/isitish........ 19
Quvvat darajalari........ 19
Taom tayyorlash vaqtini sozlash........ 19
Taom tayyorlashni to'xtatish........ 20
Elektr energiyasini tejash rejimi sozlamasi........ 20
Hidlarni yo'q qilish funktsiyasini ishlatish........ 20
Bug'da tozalash funksiyasidan foydalanish........ 20
Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatish........ 21
Rus taomlarini darhol tayyorlash/tayyorlash........ 21
Qo'shimcha anjomlarni tanlash........ 26
Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish funktsiyasini ishlatish........ 27
Tezlashtirilgan muzdan tushirish rejimining parametrlari........ 27
Gril rejimida tayyorlash........ 28
Birgalikdagi rejim: mikroto'lqin va gril........ 28
Tovushli signalni o'chirib qo'yish........ 29
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish........ 29
Idish tanlash bo'yicha qo'llanma........ 29
Taom tayyorlash bo'yicha qo'llanma........ 30
Mikroto'lqinli pechni tozalash........ 37
Mikroto'lqinli pechni saqlash va ta'mirlash........ 38
Texnik xarakteristikalari........ 38

XAVFSIZLIK TO'G'RISIDA MA'LUMOTLAR

BU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Bu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

⚠ OGOHLANTIRISH	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga** olib kelishi mumkin.
⚠ DIQQAT	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga** olib kelishi mumkin.

	Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud		Ogohlantirish; Issiq yuza
	Ogohlantirish; Elektr toki mavjud		Ogohlantirish; Portlovchi moddalar
	Kuch ISHLATMANG.		TEGMANG.
	Qismlarga AJRATMANG.		Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.		Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.		Eslatma
	Muhim		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 2 5/8/2015 5:30:34 PM

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

Bu xavfsizlik ko'rsatmalariga har doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)	
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.
☛	Bu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.
★	**OGOHLANTIRISH:** Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
★	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
★	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
★	Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Oziq-ovqat mahsulotlarini yoki kiyimlarni quritish, shuningdek grelkalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyim kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.
🔌	Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

O'ZBEK

★	**OGOHLANTIRISH:** Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.
★	**OGOHLANTIRISH:** Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
⃠	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
★	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
☛	Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
⃠	Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.
★	Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.
★	Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.
✆	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.
⃠	Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.
★	Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
★	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

★	Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
⃠	Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

⚠ OGOHLANTIRISH
(Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy

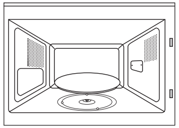
☛	**OGOHLANTIRISH:** Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.
★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
⃠	Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.
★	**OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.
★	Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.
⃠	Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
✋	Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 5 5/8/2015 5:30:34 PM

✋	Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
☛	Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.
⃠	Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi. B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH



1. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating.
   Aylanuvchi patnis bemalol aylanishini tekshiring.
2. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

☛ Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi, yoki uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini o'zgaruvchan tok tarmog'ining tegishlicha yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang. Agar ushbu qurilmaning elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.

☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 6 5/8/2015 5:30:34 PM

Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH BO'YICHA KO'RSATMALAR

Ushbu qurilma Yevropa Ittifoqining me'yoriy talablariga javob beradi.

O'rama materiallarini va qurilmani chiqitga chiqarish.

Ushbu qurilmaning o'rama materiallarini qayta ishlatish mumkin.

Quyidagilarni qaytadan ishlatish mumkin:

- Karton;
- Polietilen plyonka (PE);
- Freonsiz penopolistirol (polistirolli penoplast).

Ushbu materiallarni mas'uliyatli hamda hukumat me'yorlariga mos bo'lgan ravishda chiqitga chiqaring. Hukumat organlari sizni ishdan chiqarib tashlangan qurilmalarni mas'uliyatli ravishda chiqitga chiqarish haqidagi axborot bilan ta'minlay oladilar.

Xavfsizlik

Ushbu qurilma faqat malakali texnik tomonidan o'rnatilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech xonadonlarda ishlatilish uchun mo'ljallangan. U faqat ovqat pishirish uchun ishlatilishi kerak. Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so'ng issiq bo'lib turadi. Yosh bolalar qurilmaga yaqinlashishi ehtimoli bor bo'lsa, buni nazarda tuting.

Oddiy pech yonida o'rnatish.

- Mikroto'lqinli pech oddiy pech yoniga o'rnatiladigan bo'lsa, ortiqcha qizib ketishining oldini olish maqsadida ular orasida yetarlicha bo'sh joy qoldirish kerak, chunki yon-atrofi uni haddan tashqari baland harorat bilan o'rab turishi mumkin. O'z-o'zidan ayonki, o'rnatish vaqtida oddiy pech ishlab chiqaruvchisining yo'riqlariga qat'iy rioya qilish muhim ahamiyatga ega.
- Shkaf ichiga qo'yiladigan mikroto'lqinli pechni oddiy pech ustiga o'rnatmaslik kerak, aks holda oddiy pechdan chiqayotgan issiq havo mikroto'lqinli pechning sovutgich tizimiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

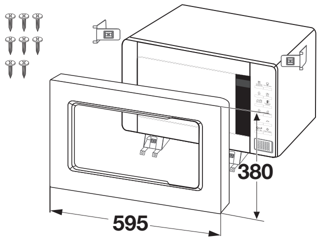
Elektrga ulanish

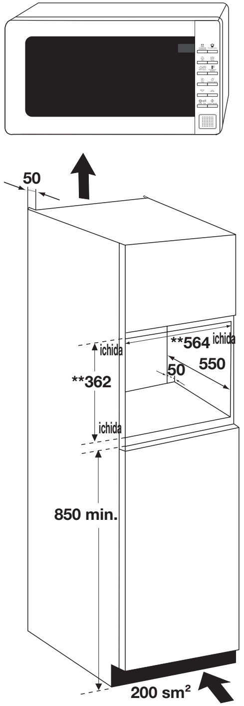
Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim.

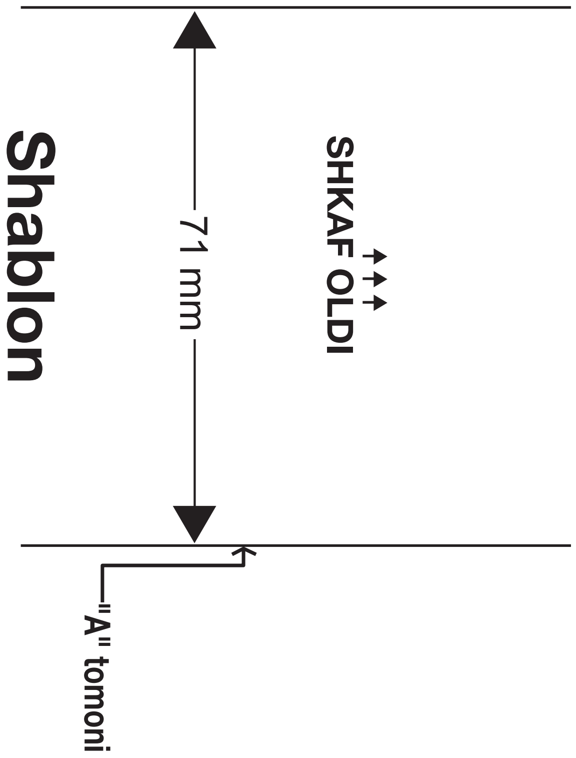
Doimiy ulanish yaratgingiz kelsa, elektr ta'minot liniyasida kontaktlari orasida 3 millimetrli zazor bor bo'lgan ko'p qutbli viklyuchatel o'rnatishingiz shart.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 7 5/8/2015 5:30:34 PM

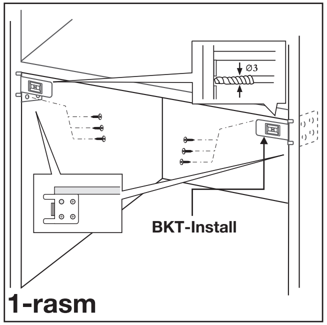
Shkaf ichiga o'rnatish o'lchamlari



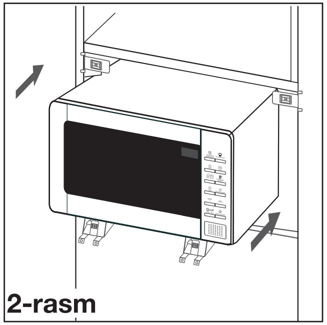


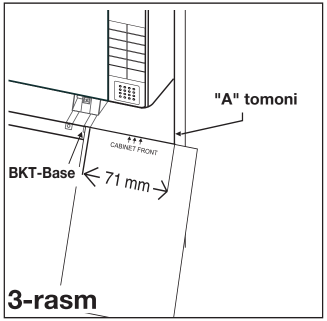


1. Teshiklar parmalash uchun 3 millimetrli parma ishlating. BKT-Install kronshteynlarini murvatlar bilan mahkamlang. (1-rasm)
2. Mikroto'lqinli pechni shkaf ichiga kirgizib qo'ying. (2-rasm)
3. Shablonni ishlatib, BKT-Base kronshteynini shkafning "A" tomonidan 71 mm uzoqlikda joylashtiring. (3-rasm)
4. Teshiklar parmalash uchun 3 millimetrli parma ishlating. BKT-Base kronshteynlarini murvatlar bilan mahkamlang. (4-rasm)
5. Qopqoqni mahkamlab qo'ying. (5-rasm)
6. Elektr ta'minotni ulang. Qurilma ishlayotganligini tekshiring.

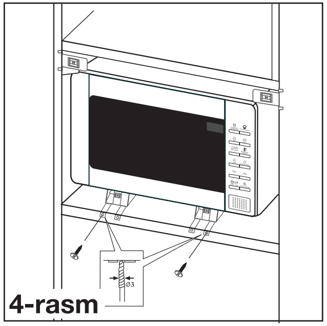


1-rasm

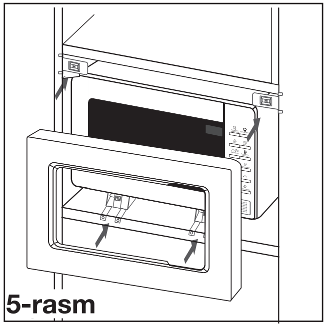

2-rasm



3-rasm



4-rasm


5-rasm

O'ZBEK

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 9 5/8/2015 5:30:36 PM

O'ZBEK

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshigi va eshik zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik (Faqat aylanuvchi patnisli modelda)

☛ **DOIM** eshik zichlagichlarini toza saqlang va eshikning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Chaying va arting.

2. Pechning ichki yuzalaridagi dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Chaying va arting.

3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.

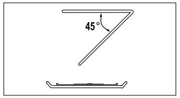
4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

Ventilyatsiya tirqishlariga suv **TUSHIRMANG**. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda:

- ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga

Har bir foydalanishdan keyin kamerani yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan **tozalang**, biroq kuyib qolmaslik uchun avval pech sovishini kuting.

Kameraning yuqori qismini tozalaganda pechni 45° pastga qaratib tozalash qulaydir.



(Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

☛ **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Bu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

Xavfsizlikni ta'minlash uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak.
Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini tashkillashtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH					
	Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
	Germetik konteynerlardagi suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✔	✔	✔	✔
	Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
	Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki chang xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✔	✔	✔	✔
	Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
	Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	✔
	Gaz (propan, siqilgan gaz va b.) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔

	Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✓	✓	✓	✓
	Barmoq yoki boshqa buyumlarni tiqmang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
	Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki turtmang.	✓	✓	✓	✓
	Pechni mo'rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✓	✓		
	Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
	Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan o'tkazgich, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✓	✓	✓	
	Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
	Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
	Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✓	✓		
	Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		
	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓

	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
	OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyib qolganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Toza quruq latta bilan bog'lang. • Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.	✓	✓	✓	✓
	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

	DIQQAT				
	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓

	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✔		✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✔	✔		
	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✔	✔
	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Bu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishi mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✔		✔	
	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✔	
	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✔	
	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✔	
	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✔			✔
	Bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga asoslangan holda pechni o'rnating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✔		✔	
	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✔	✔	✔	

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOLIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshigi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshigi va old panel orasiga hech qanday buyum QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat yoki tozalash vositalarining qoldiqlari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Pech buzilgan bo'lsa, uni ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis ta'mirlanmagunicha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:
(1) eshikcha (qiyshaygan)
(2) eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)
(3) eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki panjara.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilinganidek, undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari bu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan

bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.

- Bu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

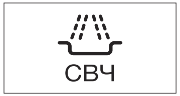
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

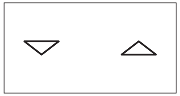
QISQACHA KO'RGAZMALI QO'LLANMA

Taom tayyorlash.

1. Mahsulotni pech ichiga qo‘ying.
   СВЧ (Mikroto‘lqin) () tugmasini bir yoki bir necha marta bosib, quvvat darajasini tanlang.

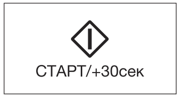


2. Kerak bo‘lganida () va () tugmalarini ishlating.



3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** () tugmasini bosing.

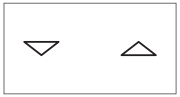
   Natija: Taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash jarayoni nihoyasiga yetishi bilan pech to‘rt marta tovushli signal beradi.



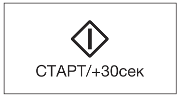
Taomni muzdan tushirish.

1. Muzlatilgan mahsulotni pech ichiga qo‘ying.
   Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) () tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlamoqchi bo‘lgan mahsulotingiz turini tanlang.

2. () va () tugmalarini bosib, mahsulot vaznini tanlang.

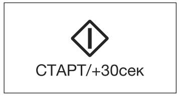


3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** () tugmasini bosing.



Qo’shimcha 30 soniyani qo’shish.

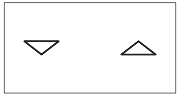
Taomni pechda qoldiring.
+30s tugmasi har bosilganida 30 soniyadan vaqt qo‘shiladi.



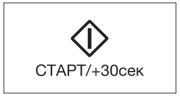
Grilda taomlar tayyorlash

1. **Гриль (Gril)** (∪∪) tugmasini bosing.

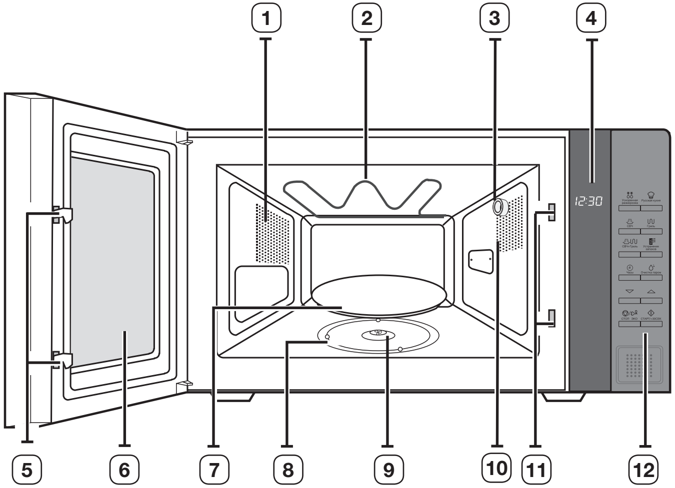
2. (▽) va (△) tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini tanlang.



3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



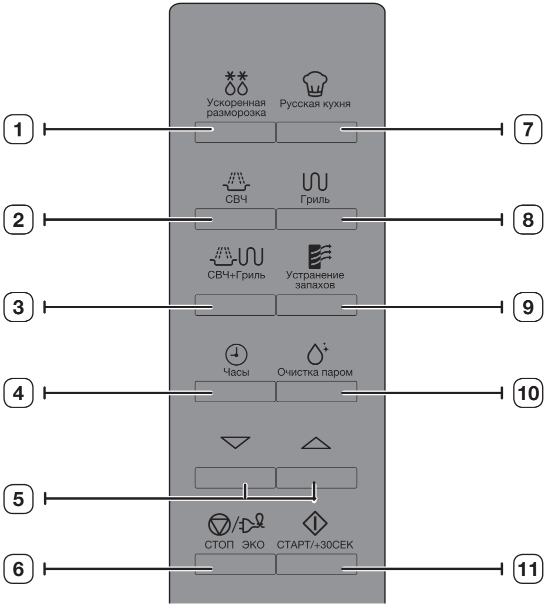
PECH



1. VENTILYATSION TIRQISHLAR
2. GRIL
3. SUV IDISHINI TUTQICH
4. DISPLEY
5. ESHIK QULFI
6. ESHIKCHA
7. AYLANUVCHI PATNIS
8. ROLIKLI TAGLIK
9. MUFTA
10. YORUG'LIK
11. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
12. BOSHQARUV PANELI

O'ZBEK

BOSHQARUV PANELI



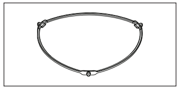
1. TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI
2. QUVVAT DARAJASI/СВЧ BO'YICHA REJIMNI TANLASH
3. BIRGALIKDA FOYDALANISH REJIMINI TANLASH
4. SOATNI SOZLASH
5. YUQORIGA (△)/PASTGA (▽) TUGMALARI (tayyorlash vaqti, porsiya vazni va hajmi)
6. ELEKTR QUVVATNI TEJASH REJIMINI YOQISH/O'CHIRISH TUGMASI
7. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH TUGMACHASI
8. GRIL REJIMINI TANLASH
9. HIDLARNI YO'Q QILISH TUGMACHASI
10. BUG'DA TOZALASH TUGMASI
11. START/+30 son TUGMACHASI

JIHOZLAR

Modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta jihozlar kiradi va ular turli funktsiyalarni amalga oshiradi.

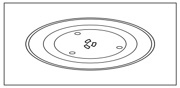
1. **Rolikli taglik** - pechning markaziga o'rnatiladi.

   Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



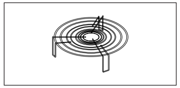
2. **Aylanuvchi patnis** - rolikli taglikda shunday o'rnatiladiki, uning markazi muftaga to'g'ri kelishi lozim.

   Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



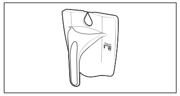
3. **Gril panjarasi** - aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.

   Vazifasi: Metall panjaradan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.



4. **Idishni suv quyish uchun tozalang,** 20-betga qarang.

   Vazifasi: Idishdan pechni tozalashda foydalaniladi.



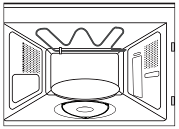
☛ Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz FOYDALANMANG.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 16 5/8/2015 5:30:42 PM

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarish uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechdan barcha o'rovchi materiallarni olib tashlang. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Patnis bemalol aylanayotganini tekshiring.



2. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

☛ Agar elektr kabeli shikastlangan bo' lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi firmadan yoki uning xizmat ko' rsatish bo' yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo' lgan elektr tarmog' iga ulanish to' plamiga almashtirish zarur.
Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini 230 V, 50 Gts bo'lgan o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar elektr tarmog'iga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.

☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur, har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

VAQTNI BELGILASH

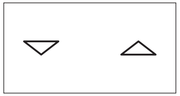
Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda ":0", "88:88" yoki "12:00" vaqt avtomatik ravishda ko'rinadi.
Joriy vaqtni o'rnating. Soat vaqtni 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi.

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr tarmog'ida uzilish bo'lgandan keyin

✎ Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va, aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

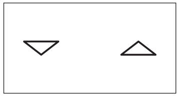
1. **Vaqtni ... o'rnatish uchun**	**Keyin Soat (◷)** tugmasini bosing...
24 soatli formatda	Bir marta
12 soatli formatda	Ikki marta

2. Soatni o'rnatish uchun (▽) va (△) tugmalarini bosing.



3. **Часы (Soat)** (◷) tugmasini bosing.

4. Daqiqani o'rnatish uchun (▽) va (△) tugmalarini bosing.



5. **Часы (Soat)** (◷) tugmasini bosing.

O'ZBEK

NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG'ILSA, NIMA QILISH KERAK

Quyidagi muammolardan biri paydo bo'lsa, tavsiya etilgan yechimlarni ishlatib ko'ring.

Bu normal holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshik va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshik va korpusda yorug'lik aks etmoqda.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan bug' chiqishi.

◇ tugmasi bosilganida pech ishlashni boshlamaydi.

- Eshik zich yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Vaqt to'g'ri o'rnatilganmi va ◇tugmasi bosilganmi?
- Eshik yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklama oshib ketib, bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgandir?

Taom yaxshi pishmagan yoki haddan tashqari pishib ketgan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvat darajasi to'g'ri qo'yilganmi?

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda

- Metall bezagi bor idishdan foydalanilayotgandir?
- Pechda vilka yoki boshqa metall predmet qoldirilgandir?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turgandir?

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat. Bunday muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bunday muammoni hal qilish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzing, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.

Agar yuqoridagi ko'rsatmalar yordamida muammoni hal qilib bo'lmasa, savdo tashkilotiga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotishdan keyingi xizmat ko'rsatish xizmatiga murojaat qiling.

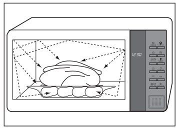
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.
Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- muzdan tushirish;
- tezkor isitish/tayyorlash;
- tayyorlash.

Taom tayyorlash tamoyili

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan o'ta yuqori chastotali to'lqinlar aylanuvchi stolchada taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto' lqinlar mahsulot ichiga 2,5 sm (1 dyuym) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.



3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:
   - mahsulotlarning miqdori va zichligi;
   - tarkibidagi suv miqdori;
   - boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi).

☛ Taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning "kutish vaqtiga" amal qilish lozim:

- taomni bir tekis tayyorlash, jumladan markaziy qismida;
- taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 18 5/8/2015 5:30:43 PM

TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Taomni tayyorlash va isitish jarayoni quyida tasvirlanadi.
Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini ALBATTA tekshiring.
Tayyorlanayotga taomni avval aylanuvchi patnisning o'rtasiga joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

1. **СВЧ (Mikroto‘lqin)** ( ) tugmasini bosing.

   СВЧ

   Natija: 800 Vt quvvat darajasi (tayyorlash uchun maksimal quvvat) paydo bo‘ladi. Displeyda kerakli quvvat darajasi ko‘rsatilgunicha **СВЧ (Mikroto‘lqin)** ( ) tugmasini bosgan holda kerakli darajani tanlang. Quvvat darajalari jadvalini ko‘ring.

2. ( ) va ( ) tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini tanlang.

3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** ( ) tugmasini bosing.

   СТАРТ/+30сек

   Natija: Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
   1) Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to‘rt marta tovushli signal beradi.
   2) Tayyorlash nihoyasiga yetganligi haqida eslatib, pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
   3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

Hech qachon mikroto‘lqinli pechni bo‘sh bo‘lganida yoqmang.

Taomni maksimal quvvatda (800 Vt) isitish kerak bo'lsa, tayyorlash vaqti uchun **+30s** tugmasini har bosganda 30 soniya tayyorlash vaqtini qo‘shgan holda kerakli marta bosing. Pech darhol ishlay boshlaydi.

QUVVAT DARAJALARI

Quyida ko'rsatilgan quvvatlar rejimidan birini tanlang.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati	
	MIKROTO‘LQIN	GRIL
YUQORI	800 Vt	-
O'RTA BALAND	600 Vt	-
O'RTA	450 Vt	-
O'RTA PAST	300 Vt	-
MUZDAN TUSHIRISH ( )	180 Vt	-
PAST/ILIQ TAOM	100 Vt	-
GRIL	-	1100 Vt
BIRGALIKDA I ( )	300 Vt	1100 Vt
BIRGALIKDA II ( )	450 Vt	1100 Vt
BIRGALIKDA III ( )	600 Vt	1100 Vt

Agar balandroq quvvat darajasi tanlangan bo'lsa, tayyorlanish vaqtini kamaytirish lozim.

Agar pastroq quvvat darajasi tanlangan bo'lsa, tayyorlanish vaqtini ko'paytirish kerak.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI SOZLASH

Har bosganda 30 soniya qo‘shgan holda taom tayyorlash vaqtini **+30 s** tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

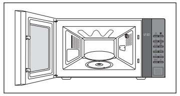
30 soniya qo‘shish uchun **+30s** tugmasini bir marta bosing.

СТАРТ/+30сек

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 19 5/8/2015 5:30:44 PM

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Taomning holatini tekshirish uchun pech ishlashini istagan payt to'xtatish mumkin.



1. Vaqtincha to‘xtash;
   Eshikni oching.
   Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Taom tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun eshikchani yoping va **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** (⇧) tugmachasini bosing.

2. To‘liq to‘xtatish.
   СТОП (TO‘XTATISH) (⊘) tugmasini bosing.
   Natija: Tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar tayyorlash parametrlarini bekor qilish zarur bo‘lsa, **СТОП (TO‘XTATISH)** (⊘) tugmasini yana bir marta bosing.

☛ Tayyorlash boshlanishidan avval har qanday parametrni bekor qilish uchun **СТОП (TO‘XTATISH)** (⊘) tugmasini bossangiz bas.

ELEKTR ENERGIYASINI TEJASH REJIMI SOZLAMASI

Ushbu pechda elektr quvvatini tejash rejimi bor. Ushbu rejim pech ishlamaganida elektr energiyasini tejash imkoniyatini beradi.

- **Режим энергосбережения (Quvvatni tejash)** tugmasini bosing.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikni oching, shunda displeyda joriy vaqt ko‘rsatiladi. Pech ishlatish uchun tayyor.

HIDLARNI YO'Q QILISH FUNKTSIYASINI ISHLATISH

Ushbu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning.

Tozalashni tugallagach **Устранение запахов (Hidlarni yo‘q qilish)** tugmasini bosing. To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.

✎ Hidlarni yo'q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng. **+30s** tugmasini har bosganda u 30 soniyaga oshadi.

✎ Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti - 15 daqiqaga teng.

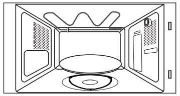
BUG‘DA TOZALASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Bug‘da tozalash tizimi chiqaradigan bug‘ pechning ichki kamera sirtiga yopishib qolgan qoldiqlarni ivitadi. Bug‘da tozalash funksiyasini ishlatgandan so‘ng pechning ichki kamerasini osongina tozalash mumkin.

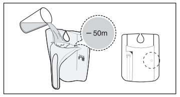
☛ Pech sovigandan keyingina bu funksiyadan foydalaning. (xona haroratigacha)

☛ Oddiy suv ishlating, distillangan suv ishlatmang.

1. Eshikchani oching.

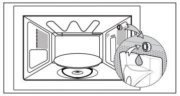


2. Idishning tashqi sirtidagi belgigacha suv quying.
   (Belgi darajasi - 50 ml atrofida.)



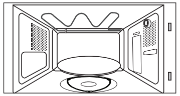
✎ 50 ml.dan ko‘p suv quyilsa, orqadagi tirqishdan suv oqib chiqishi mumkin. Suv 50 ml.dan oshmasin.

3. Suv idishini tayyorlash bo‘lmasining yuqori o‘ng qismidagi idish tutqichga o‘rnating.

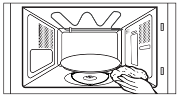


4. Eshikchani yoping.
5. **Bug‘da tozalash** tugmasini bosing. Bug‘da tozalash paytida **TUMAN** paydo bo‘lishi mumkin. Bu nosozlik emas, **AMMO BUG‘ PECH ICHIDAGI** chiroqni to‘sib qo‘yadi.

6. Eshikchani oching.



7. Pechning ichki kamerasini quruq latta bilan tozalang. Aylanuvchi taglikni chiqarib olib, rolikli taglik tagini sochiq bilan arting.



⚠ Suv idishini faqat **Bug‘da tozalash** rejimida ishlatish mumkin.

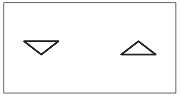
☛ Taom tayyorlash paytida idishni pechdan chiqarib tashlang, aks holda u issiqlik ta'sirida yorilishi va yong‘inga olib kelishi mumkin.

RUS TAOMLARINI TAYYORLASH FUNKSIYASINI ISHLATISH

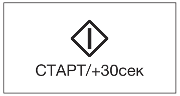
Rus taomlarini tayyorlash funksiyasini ishlatishda tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.
Русская кухня (Домашние рецепты) (Rus taomlari (Uy retseptlari)) tugmasini kerakli marta bosib, taom turini tanlash mumkin.
Avval ovqatni aylanuvchi patnisga qo'ying va eshikchani yoping.

1. Tayyorlanadigan taom turini tanlash uchun **Русская кухня (Домашние рецепты) (Rus taomlari (Uy retseptlari))** (Русская кухня) tugmasini kerakli marta bosing. (keyingi betdagi jadvalni ko‘ring).
   (1. NONUSHTA, 2.LANCH, 3. TUSHLIK, 4. BAYRAM TAOMLARI)

2. (▽) va (△) **tugmalarini bosib, mahsulotni tanlang** (keyingi betdagi jadvalni ko‘ring).



3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Tugaganida:
1) To‘rt marta tovushli signalni eshitasiz.
2) Tayyorlash tugagani haqida ogohlantiruvchi signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)
3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

Faqat mikroto’lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning.

RUS TAOMLARINI DARHOL TAYYORLASH/ TAYYORLASH

Quyida keltirilgan jadvalda rus taomlarini avtomatik tayyorlashning 4 dasturi, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalari keltirilgan.

1. NONUSHTA

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1-1	**Suli bo'tqasi**	260 g	"Gerkules" suli yormasi - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynoq suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml
	< Tavsiyalar >		
	Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv va sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
1-2	**Grechkali bo'tqa**	200 g	Grechixa yormasi – 100 g, tuz – 2 g, qaynoq suv – 300 ml
	< Tavsiyalar >		
	Grechka yormasini chuqur tarelkaga soling va tuz qo'shing. Qaynayotgan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoq bilan mahkam yoping. Tayyorlashni boshlang.		
1-3	**Pishloqli tostlar**	40-60 g	Tost uchun non - 2 bo‘lak (26-28 g/bo’lak), pishloq - 2 bo’lak (20 g/bo’lak)
	< Tavsiyalar >		
	Ikkita tostni gril panjaraga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan tostlarni aylantiring va ularning ustinga pishloq bo'laklarini qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
1-4	**Pashot tuxum**	1 dona	Tuxum - 1 dona, suv - 150 ml, sirka 9 % - 10-15 ml
	< Tavsiyalar >		
	Suv va sirkali tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Suvni qaynating. Tovushli signaldan so'ng suv va sirkali tarelkani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashtiring, va unga chaqilgan tuxumni quying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 21 5/8/2015 5:30:46 PM

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1-5	**Losos va mayonezli buterbrod**	2 x 75 g	Non – 2 bo'lak (22 grammdan), konservalangan losos – 60 g (non bo'lagiga 30 grammdan), mayonez – 36 g (non bo'lagiga 18 grammdan), maydalangan piyoz – 2-5 g
	< Tavsiyalar >		
	Ikki bo'lak nonni gril panjaraga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin nonni pechdan oling. Non bo'laklarini aylantiring va ularning ustiga baliq bo'laklari va mayonezni qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. Ustidan to'g'ralgan piyoz bilan bezang.		
1-6	**Yashil no'xatli sosiskalar**	Sosiska - 2 dona Issiq no'xat - 132 g	Sosiska - 2 dona (50 grammdan), sariyog' - 5 g, konservalangan no'xat -135 g (suvisiz)
	< Tavsiyalar >		
	Sosiskalardan po'stini olib tashlang, vilka bilan teshing va tarelkaga qo'ying, va saryog' qo'shing. Saryog' ustiga konservalangan no'xatni soling. Tayyorlashni boshlang.		
1-7	**Quymoq**	130-135 g	Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g
	< Tavsiyalar >		
	Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.		
1-8	**Sirniklar**	95 g (2 dona)	Tvorog – 90-100 g, un – 10 g, shakar (vanilli) – 10 g, tuz – 0,5 g, tuxum – ¼ dona, yog' – 5-10g (yog'lash uchun)
	< Tavsiyalar >		
	Saryog'dan boshqa barcha ingredientlarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita sirnik tayyorlang. Ularni saryog' bilan yog'lang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying va keying gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, sirniklarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
1-9	**Keks**	180 g	Shakar – 45 g, vanilin xushbo'yli shakar – 5 g, yog' – 40 g, tuxum– 0,5 dona, sut – 30 ml, yumshatuvchi – 3 g, un – 100 g
	< Tavsiyalar >		
	Shakar, vanillali shakar va saryog'ni yaxshilab aralashtiring. Ko'pirtirilgan tuxumni qo'shing. Qolgan ingredientlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang. Keksni tarelkadan olishdan oldin uni sovuting.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1-10	**Limon sharchalar**	190 g (5 dona)	Un – 100 g, yog' – 50 g, shakar – 40 g, tuxum sarig'i – 1 dona, iliq suv – 0,5 qoshiqcha, limon sedrasi Sepma uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni yaxshilab aralashtiring. Besh sharcha tayyorlang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda sharchalar ustini tuxum sarig'i bilan qoplang, shakar pudrasini seping va tayyorlashni davom ettiring. Sovuting.		

2. LANCH

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
2-1	**Borshch**	340 g	(1) Qirilgan lavlagi – 50 g, to'g'ralgan karam – 20 g, qirilgan sabzi – 15 g, to'g'ralgan piyoz – 10 g, tomat pasta – 15 g, shakar – 5 g (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 650 ml, dafna bargi – 1 dona Rus sirkasi 9%– 5 ml (ta'bga ko'ra)
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing va tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin dafna bargini qo'shing. Hammsini yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2-2	**Shchi**	350 g	(1) To'g'ralgan karam - 45 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, mayda to'g'ralgan kartoshka - 25 g, tomat pasta - 10 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 400 ml (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml, dafna bargi – 1 dona
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, tarelka ichidagini yaxshilab aralashtiring, sho'rvani va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
2-3	**Go'shtli solyanka**	340 g	(1) To‘g‘ralgan piyoz - 45 g, mol go‘shtli sho‘rva yoki suvda aralashtirilgan sho‘rva kubiki - 350 ml (2) Kaperslar - 7 g, qirilgan tuzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suvi - 20 ml, dafna bargi - 1 dona, go‘sht assorti - 30 g, mol go‘shtli sho‘rva yoki suvda aralashtirilgan sho‘rva kubiki - 350 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyozni katta tarelkaga soling, va qaynayotgan sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, boshqa ingredientlarni qo'shing (2). Hammasini yaxshilab aralashtiring, sho'rva va dafna bargini qo'shing, va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2-4	**Sabzavotlardan sho'rva**	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 300 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		
2-5	**Tovuq go'shtli ugrali sho'rva**	350 g	Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to’rg’algan piyoz - 10 g, tovuq go’shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml
	< Tavsiyalar >		
	Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masalliqlarni qo’shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.		
2-6	**Kotletalar**	114 g (2 dona)	(1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml (2) Mol yoki cho‘chqa go’shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g (3) Bulash uchun suxari uni - 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Nonga sut quying (1). Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. Ziravorlar qo'shing (2). Ikkita kotleta tayyorlang va bulash uchun suhari unida bulang (3). Tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		
2-7	**Semgi steyki**	150-170 g	Suyak va terili losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbati), o‘simlik yog'i - 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Losos steykini ziravorlang va yog'lang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, steykni aylantiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
2-8	**Cho'chqa bo'yni gorchitsa bilan**	250 g	(1) Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'shtni uzun bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing (1) Tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida, go'shtli sho'rvani qo'shing, aralashtiring va tayyorjlash jarayonini davom ettiring.		
2-9	**Chuchvara**	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (donasi 10-12 g), tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 400 ml, no'xatli murch – 3-5 dona, dafna bargi – 1 dona
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Pech tovushli signal berganida, yaxshilab aralashtiring. Plastmassa qopqoq bilan qattiq yoping. Tayyorlashni boshlang.		
2-10	**Mevali kompot**	200 ml	Turshak – 25 g, olxo‘ri qoqi – 20 g, olma qoqi – 15 g, shakar – 10 g, limon kislotasi – 2 chimdim Qaynoq suv - 450 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		

3. TUSHLIK

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3-1	**Qaynatma tuxumli go'shtli rulet**	180 g	Go’shtli qiyma (mol yoki cho’chqa go’shti) – 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum – 1 dona, tuz – 2 g, murch-no’xot – 0,5 g
	< Tavsiyalar >		
	Ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'l bilan yaxshilab aralashtiring. Qiymadan aylanma yoying. Aylanma o'rtasiga tuxumni qo'ying. Tuxumni qiyma bilan har tarafdan qoplang. Rulet yasang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 23 5/8/2015 5:30:46 PM

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3-2	**Tez pishiriladigan do'lma**	225 g (2 dona)	(1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) – 120 g, qaynatib pishirilgan guruch – 25 g, maydalangan karam – 25 g, tuz – 1-2 g, murch – 0,5 g (b) To'g'ralgan piyoz - 30 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un – 5 g, tomat pastasi – 10 g, smetana – 30 g, suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'l bilan yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita oval kotleta yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustiga golubtsini soling va sho'rvani qo'shing (b). Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, golubtsili sho'rvaga sousni qo'shing. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3-3	**Tomatli sousdagi go'shtli sharchalar**	265 g (2 dona)	(1) Go'shtli bitkilar (a) Oq non – 30 g, sut – 35 ml, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) – 130 g, tuz – 1-2 g, murch – 0,5 g (b) To'g'ralgan piyoz – 15 g, to'g'ralgan sabzi – 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi – 100 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un - 5 g; tomat pasta - 10 g, suv - 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Nonni sutda iviting. Tayyor bo'lgan aralashmani qiymaga qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita sharcha tayyorlang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'ying va sho'rvani qo'shing. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, go'sht kotletali sho'rvaga sousni qo'shing. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3-4	**Olxo'ri qoqili tovuq oyoqlari**	325 g (2 dona)	To'g'ralgan piyoz – 15 g, to'g'ralgan tuz – 20 g, tovuq oyoqlari - 2 dona (160-180 g), olxo'ri qoqi - 5-7 dona (50 g), tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 150 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyoz va sabzini tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarinig qo'ying, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, oyoqlarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3-5	**Qaynatilgan kurka go'shti sabzavot bilan**	315 g	Bo'laklarga maydalangan kurka filesi - 150 g, to'g'ralgan tsukkini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing . Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, file bo'laklarini aylantiring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3-6	**To'liq pishirilgan kartoshka**	140-180 g (1-2 dona)	Yirik kartoshka – (160-200g) - 1-2 dona
	< Tavsiyalar >		
	Kartoshkani yuving va po'stidan arching. Uni mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Stolga qo'yishdan oldin saryog', smetana, pishloq va hohishingizga qarab boshqa ziravorlarni qo'shing.		
3-7	**Ratatuy**	260 g	Kubik shaklida to'g'ralgan sukkini – 100 g, kubik shaklida to'g'ralgan sabzi – 60 g, kubik shaklida to'g'ralgan bulg'or qalampiri – 75 g, kubiklar shaklida to'g'ralgan piyoz – 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz – 6 g, tomat pastasi – 10 g (ta'm uchun mayoran yoki rayhon), sabzavotlardan tayyorlangan bulyon yoki suvga aralashtirilgan bulyon kubikchasi – 150 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga qo'ying. (Majoran va rayhon qo'shing.) Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
3-8	**Krupenik**	224 g	(a) Tvorog 9 % - 120-140 g, shakar – 10-15 g, tuz – 0,5 g, tuxum – ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi – 140 g (b) Sariyog' – 5 g, bulash uchun suxari uni – 1-2 g (c) Smetana – 30 g
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni aralashtiring (a). Yog'langan va bulash uchun suhari uni sepilgan chuqur tarelkaga soling (b). Ustini smetana bilan qoplang (c). Tayyorlashni boshlang.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3-9	**Eski ruscha baliq**	340 g	(1) Qalamchalangan lavlagi – 30 g, qalamchalangan sabzi – 30 g, qalamchalangan piyoz – 15 g, baliq/tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi – 150 g, dafna bargi – 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan sous, sabzavotlar va bulon uchun ingredientlarni qo'shing.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3-10	**Moskva balig'i**	270 g	(1) Shampinyonlar - 30 g, sudak filesi - 150 g, yog' - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshka pallalari – 2 dona (60-70 g/dona); tuz– 5 g, yanchilgan oq murch – ½ g, qirilgan pishloq – 25 g
	< Tavsiyalar >		
	Qo'ziqorinlarni baliqli tarelkaga qo'ying. O'simlik yog'ini quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini keramik tarelkaga soling (o'rtasiga) (2). Smetanaga qo'ziqorinlarni soling. Ustiga baliqni qo'ying. Ziravorlang. Baliq atrofiga kartoshka tering. Kartoshkaga pishloq seping (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3-11	**Pitsa**	370 g	Muzlatilgan pitstsa - 350 g
	< Tavsiyalar >		
	Muzlatilgan pitstsani yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		

4. BAYRAM TAOMLARI

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4-1	**Qiymali qalampir**	480-500 g (2 dona)	(1) Bulg'or qalampiri – 2 dona (80 g/dona), qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150-190 g (ikkiga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch – 10-20 g, tuz – 5 g; yanchilgan murch– 0,5 g, mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun masalliqlar: Un - 5 g; tomat pasta - 10 g, suv - 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht qiymasiga guruchni qo'shing. Ziravorlar qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'rtasini va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, aralashmani go'shtli qalampirli sho'rvaga soling. Aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4-2	**Baliqli rasstegay**	75 g (1 dona)	(1) Muzlatilgan qatlama xamir (2 ta kvadrat) – kvadratning ¼ bo'lagi (2) Masalliq: Mayda kubikchalarga to'g'ralgan sudak biqin go'shti – 25 g, kubikchalarga to'g'ralgan shampinonlar – 6 g, oddiy qaynatilgan guruch – 4 g, tuxum sarig'i – ¼ dona yog'lash uchun
	< Tavsiyalar >		
	Xamirni muzdan tushiring. Xamirning kerakli bo'lagini kesib oling (1). Sous uchun barcha ingredientlarni aralashtiring (2). Masalliqni xamirning o'rtasiga qo'ying. Mahsulotni qayiq shakliga keltiring. Tuxum sarig'ini surkang. Tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, mahsulotni tarelkadan oling va yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Mahsulotni yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan birgalikda gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4-3	**Qovurilgan pishloq**	125 g (5 dona)	Pishloq– 125 g (4-5 dona, 25 g/dona), tuxum– 0,5 dona, bulash uchun suxari uni– 3-5 g
	< Tavsiyalar >		
	Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamdagi kvadrat shaklida kesing. Tuxum sarig'iga botirib olib, ustiga suxari uni seping. Grilni 5 daqiqa davomida qiziting. Pishloqni yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Keying uni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 25 5/8/2015 5:30:46 PM

O'ZBEK

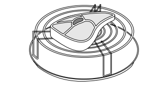
Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4-4	**Tovuqdan tayyorlangan kabob**	280 g	Tovuq son filesi - 380 g, tomat pasta - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, qo'shimchalarsiz yogurt - 70 g, sixlar
	< Tavsiyalar >		
	Fileni 3 x 3 sм kubik shaklida to'g'rang. Butun masalliqni marinad uchun aralashtiring. Marinadni tovuq filesi bilan aralashtiring. Keyin fileni sixlarga sanching. Ularni tarelkaga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		
4-5	**Boyarcha go'sht**	260 g	Cho'chqa go'shti (bo'yin qismi) - 280 g (4 ta bo'lak), tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - 0,5 g, to'rg'algan shampinonlar - 45 g, mayonez - 55 g
	< Tavsiyalar >		
	Go'shtni ziravorlang. Go'shtni tarelkaga qo'ying. Tarelkani gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, go'shtning ustiga shampin'onlarni qo'ying va mayonez surkang. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4-6	**Syomgali kulebyaka**	180 g	Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubik shaklida kesilgan semga filesi - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubiklari - 20 g, qaynatilib mayda to'g'ralgan tuxum - 30 g, mahsulotga surkash uchun tuxum sarig'i - 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha ingredientlarni aralashtiring. Masalliqni xamirning o'rtasiga qo'ying. Xamir yonlarinig yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesish amalga oshiring. Tuxum sarig'ini surkang. Grilni 5 daqiqa davomida qiziting. Shakl berilgan xamirni yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Keying uni gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, yog' o'tkazmaydigan qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni aylantiring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
4-7	**Lososda shashlik**	280 g	Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Masalliq: Mayda kubik shaklida kesilgan semga filesi - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubiklari - 20 g, qaynatilib mayda to'g'ralgan tuxum - 30 g, mahsulotga surkash uchun tuxum sarig'i - 1 dona.
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sixga torting. Ularni tarelkaga va keyin gril panjarasiga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4-8	**Sabzavotli forel**	210–240 g	Sariyog' – 5 g, to'g'ralgan sabzi – 35 g, to'g'ralgan piyoz – 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz – 3 g, maydalangan selderey barglari – 5 g, forel – 1 dona (220-250 g), tuz – 1 g, yanchilgan oq qalampir – 0,5 g, yog' - 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Yog' o'tkazmaydigan qog'oz o'rtasini saryog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqni saryog' bilan yog'lang Qog'oz bilan qoplang. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		
4-9	**Pechenye**	160 g (2 x 80 g)	Un– 85 g, shakar kukuni– 25 g, yog'– 50 g, tuxum– 0,5 dona, tuz– 1 g
	< Tavsiyalar >		
	Un, shakar pudrasi va saryog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxumni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikki yumaloq yassi pechenyega bo'ling. Ularni yog' o'tkazmaydigan qog'oz bilan qoplangan gril panjarasiga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
4-10	**Klyukvali mors**	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml
	< Tavsiyalar >		
	Muzlatilgan klyukvani blender bilan maydalang. Barcha ingredientlarni katta tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzing.		

QO'SHIMCHA ANJOMLARNI TANLASH

Faqat mikroto' lqinli pechda foydalanish mumkin bo' lgan anjomlardan foydalaning, plastmasa idishlar, tarelkalar, qog'oz chashkalar, qog'oz sochiqlarni ishlatmang.

Agar birlgalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto' lqinlar) tanlamoqchi bo' lsangiz, faqat mikroto' lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo' lgan idishlardan foydalaning.



Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumot olish uchun 29-betdagi "Idishlarni tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 26 5/8/2015 5:30:46 PM

AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH FUNKTSIYASINI ISHLATISH

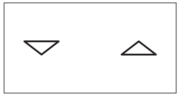
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasi go'sht, parranda go'shti, baliq va mevalar/reza mevalarni muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.
Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

Mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkin bo'lgan idishlardan foydalaning.

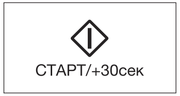
Avval muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** () tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlamoqchi bo'lgan mahsulotingiz turini tanlang. (Qo'shimcha ma'lumotlar uchun keyingi betdagi jadvalga qarang).

2. () va () tugmalarini bosib, mahsulot vaznini tanlang. Maksimal og'irlik - 1500 g.



3. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** () tugmasini bosing.



Natija:

- Mahsulotlarni muzdan tushirish boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan keyin mahsulotni aylantirish kerakligi haqida eslatuvchi zummer signali beriladi.
- Muzdan tushirishni tugallash uchun **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** () tugmasini yana bir marta bosing.

Mahsulotlarni avtomatik parametrlarni ishlatmasdan qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo' lgan mikroto' lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumot uchun 19-betdagi "Taom tayyorlash/isitish" bo'limiga qarang.

TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH REJIMINING PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda tezlastirilgan muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.
Muzdan tushirishdan avval har qanday o'ramani olib tashlash kerak. Go'sht, parranda, baliq, meva va reza mevalarni keramik tarelkaga joylashtiring.

Kod	Taom	Porsiya	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1	Go'sht	200-1500 g	20-90 daq.	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go' shti, qo' y go' shti, cho' chqa go' shti, antrekotlar, to' qmoqlangan go' sht, qiymani muzdan tushirish uchun mosdir.
2	Parranda go'shti	200-1500 g	20-90 daq.	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz butun tovuqni ham, uning bo' laklarini ham muzdan tushirishingiz mumkin.
3	Baliq	200-1500 g	20-80 daq.	Baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
4	Mevalar/reza mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Pech tovushli signal berganida, mevalarni aralashtiring. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

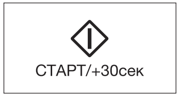
Avtomatik bo'lmagan rejimda mahsulotlarni muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funktsiyasini va 180 Vt quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish funksiyasi va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 27-betga qarang.

GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

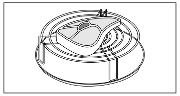
Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Ushbu rejimda tayyorlashning qulay bo' lishi uchun pech majmuasiga gril panjarasi ham kiradi.

1. Grilni kerakli haroratgacha qizdirish uchun **Гриль (Gril)** (⩊) tugmasini bosing, keyin (▽) va (△)tugmalarini bosib, qizdirish vaqtini qo'ying.

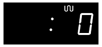
2. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



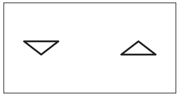
3. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo' ying. Eshikchani yoping



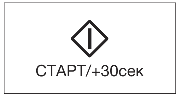
4. **Гриль (Gril)** (⩊) tugmasini bosing.
   Natija: displey quyidagi ma'lumotni namoyish qiladi:



5. Gril rejimida tayyorlash vaqtini qo'yish uchun (▽) va (△) tugmalarini bosing. Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.



6. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.
   Natija: grilda tayyorlash boshlanadi. U tugaganda:
   1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
   2) Tayyorlash nihoyasiga yetganligi haqida eslatib, pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
   3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.



Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, havotir olmang. Ushbu sistemaning tuzilishi pechning qizib ketishining oldini oladi.

Pechdagi idishlar qattiq qizdiriladi, shuning uchun unga tegayotganda DOIMO maxsus qo' lqoplardan foydalaning.

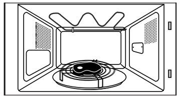
BIRGALIKDAGI REJIM: MIKROTO'LQIN VA GRIL

Mikroto' lqinlar va grildan birgalikda rejimi tez tayyorlash va bir vaqtda taomni qizartirish uchun ishlatilishi mumkin.

DOIMO mikroto' lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo' lgan anjomlardan foydalaning. Shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto' lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

Pechdagi idishlar qattiq qizdiriladi, shuning uchun unga tegayotganda DOIMO maxsus qo' lqoplardan foydalaning.

1. Pech eshigini oching.
   Mahsulotlarni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.

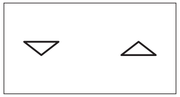


2. **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** (⩊) tugmasini bosing.
   Natija: displeyda quyidagi ma'lumot ko'rsatiladi:
   ⩊ (mikroto'lqin va gril rejimi)
   600 Vt (chiqish quvvati)

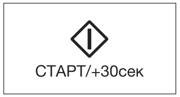
Kerakli quvvat darajasi ko'rsatilguniga qadar **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** (⩊) tugmasini bosib, kerakli darajani tanlang.

Gril haroratini sozlab bo'lmaydi.

3. (▽) va (△) tugmalarini bosib, tayyorlash vaqtini tanlang. Tayyorlashning eng ko' p darajadagi vaqti 60 daqiqa.



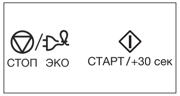
4. **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.
   Natija: Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi. U tugaganda:
   1) To'rt marta tovushli signalni eshitasiz.
   2) Tayyorlash nihoyasiga yetganligi haqida eslatib, pech 3 marta tovushli signal beradi (har daqiqada bir signal).
   3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.



Mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimning maksimal quvvat darajasi 600 Vt.

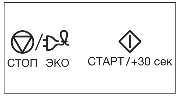
TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.



1. Bir vaqtning o'zida **СТОП (TO'XTATISH)** ( ) va **СТАРТ/+30 сек (START/+30 SON)** ( ) tugmalarini bosing.
   Natija:
   - Displeyda quyidagi ko'rsatiladi.

   - Pech tugmani har bosganda signal bermaydi.



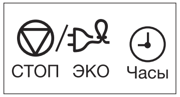
2. Tovushli signalni qayta yoqish uchun yana **СТОП (TO'XTATISH)** ( ) va **СТАРТ/+30 сек (START/+30 son)** ( ) tugmalarini birga bosing.
   Natija:
   - Displeyda quyidagi ko'rsatiladi.
   - Pech yana tovushli signal beradi.

MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan xavfsizlik dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni bloklashga imkon beradi.
Pechni har qanday payt blokirovka qilish mumkin.

1. **СТОП (TO'XTATISH)** ( ) va **Часы (Soat)** ( ) tugmalarini birga bosing.
   Natija:
   - Pech bloklangan (funksiyalarni tanlash mumkin emas).

   - Displeyda "L" ko'rsatiladi.



2. Pechni blokdan chiqarish uchun yana **СТОП (TO'XTATISH)** ( ) va **Часы (Soat)** ( ) tugmalarini birga bosing.
   Natija: Pechni odatiy ravishda ishlatish mumkin.

IDISH TANLASH BO'YICHA QO'LLANMA

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ ✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Folganing pech devoriga yaqin turishi yoki ko'p miqdorda folga ishlatilishi elektr yoyi paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Poliefirda bir martalik idish.	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakan va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketish xavfi.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezakli idish	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Tayyorlash uchun idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Metall		
• Idishlar	✗	Elektr yoyi yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, mato va qog'oz sochiqlar	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
• Qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ **: Tavsiya qilinadi**

✓✗ **: Ehtiyotkorlik bilan foydalaning**

✗ **: Tavsiya etilmaydi**

TAOM TAYYORLASH BO'YICHA QO'LLANMA

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.
Mikroto'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlash jarayonini boshlaydi.

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:
Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun taom tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:
Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish
Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi.
Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

Ushlab turish vaqti
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 30 5/8/2015 5:30:48 PM

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo’yicha qo’llanma

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko’rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash tugaganidan keyin tuz, ziravorlar va saryog' qo'shing. Ushlab turish vaqtida ustini yoping.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½-5½	2-3	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo‘shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10	2-3	30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo’shing.
No’xat	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo’shing.
Ko’k loviya	300 g	600 Vt	8-9	2-3	30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo’shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no’xat/ makkajo’xori)	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 qoshiq) sovuq suv qo’shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo’shing.

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo’yicha qo’llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopiq qopqoq bilan isiting. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutish davridan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o’tlar va yog’ qo’shing. Izoh. Tayyorlash vaqtida gurunch butun suvni emib olmadi.

Makaron mahsulotlari: Issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo’shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to’kib tashlang.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17	5	500 ml sovuq suv qo’shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22	5	500 ml sovuq suv qo’shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	800 Vt	17-18	5	500 ml sovuq suv qo’shing.
Aralash bo‘tqa (guruch + boshoqli o‘tlar)	250 g	800 Vt	18-19	5	400 ml sovuq suv qo’shing.
Makaron mahsulotlari (pasta)	250 g	800 Vt	11-12	5	1000 ml issiq suv qo’shing.

O'ZBEK

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Boshqa miqdorda suv tavsiya etilmagan bo'lsa, aralashmaning har 250 grammiga 30-45 ml (2-3 qoshiq) suv qo'shing – jadvalni ko'ring. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing.
Kutish vaqtida yopib qo'ying (3 daqiqa).

Maslahat. Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga ajrating. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning maksimal quvvati bilan (800 Vt) tayyorlanishi kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	5½-6½	3	60-75 ml (5-6 qoshiq) suv qo'shing.
Sabzi	250 g	4½-5	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang.
Gulkaram	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	3½-4	3	Qovoqchalarni mayda qilib to'g'rang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.
Baqlajon	250 g	3½-4	3	Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250 g	4½-5	3	Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang.
Qo'ziqorin	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang.
Piyoz	250 g	5½-6	3	Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing.
Garmdori	250 g	4½-5	3	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.
Kartoshka	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Bryukva	250 g	5-5½	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

TAOMNI ISITISH

Mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.
Quyidagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar hamda harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Ko'p miqdordagi taomlarni, masalan katta go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling, chunki ularning tashqi tarafi qurib ketadi, ichi esa isimaydi. Kichkina porsiyalarni isitish tavsiya qilinadi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hatto 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.
Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda, kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarni isitish qulay (masalan, shirin piroglar). Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Taom buzilishiga olib keladigan ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang.
Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Taomni birinchi marta isitganda isitish uchun ketgan vaqtni yozib olish foydalidir, chunki bunday yozuvlarni kelajakda ishlatish mumkin.
Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.
Isitgandan keyin ma'lum vaqt kuting. Shu vaqt davomida taomning barcha qismlaridagi harorat tenglashadi. Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Shunkindek xavfsizlik choralari bayon qilingan bo'lim bilan tanishib chiqing.

SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI: Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring!
Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratini tekshiring.
Tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

BOLALAR SUTI: Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Qopqoq bilan berkitmagan holda isiting. Butilkani hech qachon so'rg'ich bilan isitmang, ortiqcha qizib ketganda, butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin yaxshilab silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Mahsulotning tavsiya qilingan harorati: 37 °C atrofida.

IZOH. Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son. gacha	2-3
	Ko'rsatmalar			
	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini puxta tekshiring.			
Bolalar bo' tqasi (yorma+sut+mevalar)	190 g	600 Vt	20 s	2-3
	Ko'rsatmalar			
	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini puxta tekshiring.			
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt 300 Vt	30–40 s 50 son - 1 daq	2-3 2-3
	Ko'rsatmalar			
	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqaga qo'yib qo'ying. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.			

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 250 ml (1 stakan)	800 Vt 800 Vt	1-1½ 1½-2	1-2 1-2
	Ko'rsatmalar			
	Idishga quying va usti ochiq holda isiting. Chashka/krujkani aylanuvchi patnis o'rtasiga qo'ying. Kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring va yaxshilab aralashtiring.			
Sho'rva (sovitilgan)	250 g	800 Vt	3-3½	2-3
	Ko'rsatmalar			
	Sho'rvani chuqur sopol idishga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Konservalangan go'sht (sovitilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½	2-3
	Ko'rsatmalar			
	Raguni chuqur keramik tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring			
Sousli makaron mahsulotlari (sovitilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½	3
	Ko'rsatmalar			
	Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) kichik sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.			
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6	3
	Ko'rsatmalar			
	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, tortellini) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½	3
	Ko'rsatmalar			
	2-3 ta sovitilgan masalliqdan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan o'rang.			

QO'LDA MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu rejim sizga to'stdan mehmonlar kelganda ayniqsa qulay.
Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun mahsulotni qadoqdan chiqarib oling.
Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini qopqoq bilan yopmagan holda idishga soling.
Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.
Mahsulotlarning bo' lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.
Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o' ragan holda ularni to' sib qo' yish mumkin.
Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.
Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat. Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kichik porsiyalar kattalariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu haqda mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Go'sht			
Mol go'shti qiymasi	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslar	250 g	7½-8½	5-25
	Ko'rsatmalar		
	Go'shtni tekis sopol idishga soling. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Parranda go'shti			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	14½-15½	15-40
Butun tovuq	900 g	28-30	
	Ko'rsatmalar		
	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga, butun tovuqni ko'kragini esa pastga qilgan holda kichik sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		
Baliq			
Baliq filesi	250 g (2 dona)	6-7	5-15
	400 g (4 dona)	12-13	
	Ko'rsatmalar		
	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Oyoqlarni alyuminiy folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		
Mevalar			
Reza mevalar	250 g	6-7	5-10
	Ko'rsatmalar		
	Mevalarni kichik tekis doirasimon shisha (katta diamtrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.		
Non			
Bulochkalar (har biri 50 g dan)	2 dona	½-1	5-20
	4 dona	2-2½	5-20
Tostlar/ Sendvichlar	250 g	4½-5	5-20
Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500 g	8-10	
	Ko'rsatmalar		
	Aylanuvchi patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!		

GRIL

Grilning qizdiruvchi elementi pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. U pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtda ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa davomida qizitib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril uchun oshxona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish mumkin. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqdan steyklar, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh.

Agar faqat gril rejimi ishlatilayotgan bo'lsa, grilning qizdiruvchi elementi pechning ust qismining ostida gorizontal holatda ekanligiga, va orqa devorida vertikal holatda emasligiga ishonch hosil qiling. Ko' rsatmalarda boshqacha ko' rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylshtirish kerakligini esda tuting.

MIKROTTO'LQIN+GRIL

Ushbu tayyorlash rejimi o' zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto' lqinlar bilan ta' minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi tufayli tayyorlanayotgan taom bir tekis qizartiriladi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud:

600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin + Gril rejimi uchun oshxona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh.

Mikroto'lqin+Gril rejimi ishlatilayotda grilning qizdiruvchi elementi pechning ust qismining ostida gorizontal holatda ekanligiga va orqa devorida vertikal holatda emasligiga ishonch hosil qiling. Ko' rsatmalarda boshqacha ko' rsatilmagan bo'lsa, mahsulotni yuqori polkaga joylshtirish kerak. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnis ustiga qo'yish kerak. Keyingi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash uchun grilni ishlatish bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Bulochkalar (50 g qadoq)	2 dona	-	300 Vt + Gril (1-1½)	Faqat gril (1-2)
	4 dona	-	300 Vt + Gril (2-2½)	Faqat gril (1-2)
	Ko'rsatmalar			
	Bulochkalarni pastki polkada aylana shaklida joylashtiring. Bulochkalarni grilda ikkinchi tarafida kerakli qatlam paydo bo'lguncha tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.			
Baget + masalliq (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vт + Gril	8-9	-
	Ko'rsatmalar			
	2 muzlatilgan bagetni polkaga yonma-yon joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan taom (sabzavot yoki kartoshka)	400 g	450 Vт + Gril	13-14	-
	Ko'rsatmalar			
	Muzlatilgan taomni pireks shishadan yumaloq tarelkaga qo'ying. Tarelkani polkaga qo'ying. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Makaron mahsulotlari (pasta) (masalliqli naychalar, makaron, lazanya)	400 g	-	600 Vt + Gril (14-15)	Faqat gril (2-3)
	Ko'rsatmalar			
	Muzlatilgan pastani pireks shishadan kichik to'rtburchak tarelkaga qo'ying. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Bulab pishirilgan tovuq file bo'laklari	250 g	450 Vт + Gril	5-5½	3-3½
	Ko'rsatmalar			
	Tovuq sharchalarini pastki polkaga qo'ying. Birinchi tsikldan keyin aylantiring.			
Pechda tayyorlangan chipslar	250 g	450 Vт + Gril	9-11	4-5
	Ko'rsatmalar			
	Chipslarni pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozda pastki polkaga joylashtiring.			

O'ZBEK

Grildan foydalanib, yangi mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan gril rejimida tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (25 grammdan)	Faqat gril	4-5	4½-5½
	Ko'rsatmalar			
	Tostlarni yonma-yon panjaraga qo'ying.			
Bulochkalar (pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3
	Ko'rsatmalar			
	Bulochkalarni pastki tomonini tepaga qaratib aylanuvchi patnisga terib chiqing.			
Tomat-gril	200 g (2 dona) 400 g (4 dona)	- -	300 Vt + Gril (4½-5½) 300 Vt + Gril (7-8)	Faqat gril (2-3) Faqat gril (2-3)
	Ko'rsatmalar			
	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Panjaraga joylashtiring.			
Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)	2 dona (300 g)	450 Vт + Gril	3½-4	-
	Ko'rsatmalar			
	Avval non bo'laklarini kesing. Massalliqli tostlarni taglikka qo'ying. 2 tostni bir birining ro'parasiga polkaning ustiga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshka	250 g 500 g	600 Vт + Gril 600 Vт + Gril	4½-5½ 8-9	- -
	Ko'rsatmalar			
	Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vт + Gril	10-12	12-13
	Ko'rsatmalar			
	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklarini o'rtaga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring. Bir bo'lak tovuqni joylashtirishda polkaning o'rtasiga qo'ymang. 2-3 daqiqa kuting.			
Qo'y go'shtidan kotlet/bifshteks (o'rtacha hajmda)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
	Ko'rsatmalar			
	Qo'y go'shtidan tayyorlangan bifshtekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar qo'shing. Ularni taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslar	250 g (2 dona)	-	300 Vt + Gril 7-8	Faqat gril 6-7
	Ko'rsatmalar			
	Cho' chqa go's htidan tayyorlangan bifshtekslarni o' simlik yog' i bilan yog' lang va ziravorlar qo'shing. Ularni taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxm. 200 g) 2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vт + Gril 300 Vт + Gril	4-4½ 6-7	- -
	Ko'rsatmalar			
	Olma ichini o'yib oling va mayiz va shinni bilan to'ldiring. Tepasidan bir nechta bodom donalarini joylashtiring. Olmani issiqqa chidamli shisha idishga soling. Tarelkani aylanuvchi patnisga joylashtiring.			

SARIYOG'NI ERITISH
50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH
100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Oshxona qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKARLANGAN ASALNI ERITISH
Shakar bosilgan 20 g asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATIN ERITISH
Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Suvni to'kib tashlang va jelatinni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PIROGLAR UCHUN)
Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 800 Vt quvvatdan foydalanib, 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

JEM TAYYORLASH
600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

PUDING TAYYORLASH
Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 800 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOMNI QIZARTIRISH
30 g kesilgan bodomni o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Oshxona qo'lqopdan foydalangan holda oling!

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak.

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik

☛ **DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
2. Ichki yuzalar va rolikli taglikdan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Tarelkani zaruratga qarab idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin.

Ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG**. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy eritgichlar ishlatmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ayniqsa ehtiyot bo'ling, oziq-ovqat qoldiqlari:

- ularda to'planib qolmasligiga;
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating.

Ichki kamerani pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda **tozalang**, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

O'ZBEK

O'ZBEK

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas.

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

☛ Pechning tashqi qoplamasini **YECHIB OLMANG**. Agar pech nosoz bo'lsa va uni ta'mirlash talab qilinsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa, quyidagi harakatlarni bajaring.

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo' ymoqchi bo' lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sabab: Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Ushbu mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallanmagan.

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalari va mazkur Yo'riqnoma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	**FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W** **FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W**
Elektr toki manbai	230 Vt, ~50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqinli pech Gril Birgalikdagi rejim	 1200 Vt 1100 Vt 2300 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt, 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGs
Magnetron	OM75P(31)
Sovutish metodi	Ventilyator dvigateli
O'lchamlari (K x B x Ch) Tashqi Pechning ichki kamerasi	 489 x 275 x 360 mm 330 x 211 x 324 mm
Sig'imi	23 litr
Og'irligi Sof og'irligi	 Taxminan 14,5 kg

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 38 5/8/2015 5:30:49 PM

IZOH

FG87SSTR_BWT_DE68-04371A-00_UZ.indd 39 5/8/2015 5:30:49 PM

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-SAYT
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04371A-00